

# BOFORS HOTEL

## Fredagskassen

### Förrätt

Rökt röding med rågbröd, fänkål och sikromskräm (G)

Dryck: Gustave Lorentz Gewurztraminer Reservé 2022 (nr: 5244) pris: 121 kronor

### Varmrätt

Grillad kalvytterfilé med pepparsky, rostad kulpotatis och gräddstuvad spetskål

Dryck: Piemonte Barbera 2021 (nr: 72782) pris: 131 kronor

### Dessert

Choklad och fudgepaj med körsbärskräm (G)

Dryck: Churchill's Late Bottled Vintage Port 2019 (nr: 8016) pris: 132 kronor

## Instruktioner

Förberedelser:

Värm ugnen till 125°.

Förrätt:

Placera den rökta rödingen mitt på tallriken. Lägg den hyvlade fänkålen på rödingen och toppa med sikromskrämen samt örterna.

Varmrätt:

Värm potatisen och det förstekta köttet i ugnen ca 20-25min, minska tiden något ifall ni har en varmluftsugn. Köttet bör ha en innetemperatur på 57° för medium och 72° för well-done.

Tag ut köttet; vira in det i smörpapper eller folie och låt vila en stund innan servering.

Öka ugnstemperaturen till 220°. Ställ in de förrostade potatisarna och låt dem få en gyllenbrun yta.

Värm försiktigt upp såsen i en kastrull och även den gräddstuvade spetskålen.

Placera den gräddstuvade spetskålen mitt på tallriken och lägg därefter köttet ovanpå. Häll lite sås på och vid sidan av köttet samt lägg den rostade potatisen vid sidan om och toppa med örter.

Dessert:

Klar att servera. Snabbt, smidigt och gott!

Maträtter som är markerad med G innehåller gluten, L innehåller laktos och N innehåller nötter.



Smaklig måltid