

# BOFORS HOTEL

## Fredagskassen

### Förrätt

Sötpotatissoppa med ingefära och chili, saltrostade pumpakärnor och ostgratinerat vitlöksbröd (G)  
Dryck: Boulard Cidre Biologique (nr: 1848) pris: 60 kronor

### Varmrätt

Smörstekt hjortytterfilé med rostade rotfrukter och viltsky med mild kaffesmak  
Dryck: Domaine du Vieux Lazaret Chateauneuf-du-Pape 2021 (nr: 2211) pris: 277 kronor

### Dessert

Kolapannacotta med myltade hjorton och rostad vit choklad (L)  
Dryck: Nederburg Noble Late Harvest 2022 (nr: 2741) pris: 120 kronor

## Instruktioner

#### Förrätt:

Värm ugnen till 225° och gratinera av vitlöksbröden tills de får en gyllenbrun färg. Under tiden, värm sötpotatissoppan i en kastrull. Servera gärna soppan från en kanna inför era gäster och toppa med saltrostade pumpakärnor samt garnera med grönt.

#### Varmrätt:

Värm ugnen till 125 grader.  
Ställ det förstekta köttet i ugnen ca. 20-25 minuter, minska tiden något ifall ni har en varmluftsugn. Köttet bör ha en innertemperatur 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.  
Ta ut köttet när det är klart och sätt folie eller smörpapper runt det.  
Låt det stå och vila till serveringen.  
Öka temperaturen på ugnen till 220° och ställ samtidigt in rotfrukterna. Låt rotfrukterna få en krispig yta; det tar omkring 10 minuter.  
Medan rotfrukterna gräddas klart koka försiktigt upp såsen i en kastrull.  
Lägg upp rotfrukterna i mitten av tallriken.  
Placera därefter köttet ovanpå rotfrukterna och håll viltskyn vid sidan om köttet. Spara lite av viltskyn för servering vid sidan om.

#### Dessert:

Toppa med de myltade hjortronen och den rostade vita chokladen  
Kolapannacottan är klar att servera.

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

## Smaklig måltid!