

# BOFORS HOTEL

## Fredagskassen

### Förrätt

Kräftsoppa med dillkräm, kräftmousse och picklade rotfrukter  
Dryck: George Breuer Riesling Sauvage 2023

### Varmrätt

Smörstekt hjortytterfilé med ugnsbakade rotfrukter, rökt svampsky samt svamp och potatiskaka  
Dryck: Baron de Ley Rioja Gran Reserva 2017

### Dessert

Choklad och kolapannacotta med marinerade björnbär och kolakrisp  
Dryck: Brännland iscider

## Instruktioner

### Förrätt

Värm kräftsoppan i en kastrull. Lägg kräftmoussen mitt i en djup tallrik och garnera med de picklade rotfrukterna och dillkrämen. Servera gärna soppan från en kanna inför era gäster!

### Varmrätt

Värm ugnen till 125 grader.

Ställ in köttet i ugnen i ca. 20 -25 minuter (minska tiden något om ni har en varmluftsugn). Har du en termometer, sätt den mitt i köttet och invänta en kärntemperatur på 57 grader för medium och 72 grader för genomstekt. Ta därefter ut köttet och slå in det i smörpapper och folie.

Låt det vila till serveringen.

Öka temperaturen på ugnen till 220 grader och ställ in potatiskakan och rotfrukterna samt svampen. Låt dessa får en krispig yta; det tar ca. 10 minuter.

Koka försiktigt upp såsen i en kastrull.

Vid servering; lägg upp rotfrukterna i mitten av tallriken med potatiskakan bredvid. Placera därefter köttet ovanpå rotfrukterna, håll en liten mängd rödvinsås ovanpå och toppa med svampen.

Resterande sås serveras vid sidan om.

### Dessert

Toppa choklad och kolapannacottan med kolakrispet. Färdig att servera!

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



Smaklig måltid!