

# BOFORS HOTEL

## Fredagskassen

### Förrätt

Skaldjurscheescake på kavring med pepparrot, picklad lök och örtsallad (G)  
Dryck: Ängöl Ostrea Ostronporter

### Varmrätt

Grillad oxfilé med pepparsås, rostade rotfrukter, blandad svamp och potatiskaka  
Dryck: Gassier Cotes du Rhone 2022

### Dessert

Blåbärskompott med vaniljmousse och blåbärsmaränger  
Dryck: Churchill's Late Bottled Vintage Port 2019

## Instruktioner

### Förberedelser

Värm ugnen till 125°.

### Förrätt

Placera skaldjurscheescaken mitt på tallriken. Lägg den picklade löken ovanpå och toppa med örtsalladen.

### Varmrätt

Värm potatisen och det förstekta köttet i ugnen ca. 20-25min, 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.

Öka ugnstemperaturen till 220°. Ställ in potatiskakan och de förrostade rotfrukterna samt svampen och låt dem få en gyllenbrun yta.

Värm upp såsen i en kastrull.

Placera de rostade rotfrukterna mitt på tallriken och lägg därefter köttet ovanpå. Håll lite sås på och vid sidan av köttet, ställ potatiskakan bredvid. Toppa med svampen och örterna.

### Dessert

Färdig att servera!

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



Smaklig måltid!