

BOFORS HOTEL

Fredagskassen

Förrätt

Jordärtskockssoppa med gravat rådjur och rotsellerikräm
Dryck: Jean-Claude Boisset Bourgogne

Varmrätt

Halstrad rödingfilé med vitvinsås, ugnstrostade grönsaker, ostgratinerat potatisstomp
med tryffel, dillolja och forellrom
Dryck: Couvent des Jacobins Bourgogne Blanc 2022

Dessert

Äppelpaj med kardemummasmulor och vaniljkräm (G)
Dryck: Nederburg Noble late harvest 2023

Instruktioner

Förberedelser

Värm ugnen till 225°.

Förrätt

Värm jordärtskockssoppan försiktigt i en kastrull. Placera under tiden det gravade rådjuret mitt på tallriken med lite rotsellerikräm och slå över soppan.

Varmrätt

Lägg potatisstompet och den paketerade regnbågen samt de ugnstrostade grönsakerna på en plåt med bakplåtspapper.

Grädda dem mitt i ugnen ca. 15-20 min; fiskens innertemperatur ska vara ca 50° när den är färdig.

Värm samtidigt såsen i en kastrull.

Till serveringen; börja med att placera grönsakerna mitt på tallriken och lyft varsamt fisken ur paketet.

Placera den lite snett ovanpå. Håll såsen över men spara litegrann för servering vid sidan om. Lägg därefter potatisen bredvid fisken och garnera med dillolja och forellrom.

Dessert

Toppa desserten med vaniljkräm och njut!

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



Smaklig måltid!