

BOFORS HOTEL

Alla Hjärtans Dag Middagskasse

Förrätt

Hummersoppa med smörbakad hummer, Västerbottenkräm, brunoise och örtolja (L)
La Chouette de Champillon Blanc de Noirs

Varmrätt

Grillad oxfilé med rödvinsås, tryfflemulsion, örtig potatiskaka och ugnsbakade grönsaker
La Vecchia Via Barbaresco

Dessert

Vaniljmousse med hallonpanacotta, Brownie krutonger och jordgubbar (L, G)
Dryck: Ricossa Moscato

Instruktioner

Förrätt:

Värm den krämiga Hummersoppan i en kastrull. Lägg västerbottenkrämen mitt i en djup tallrik, ovanpå krämen lägg den smör bakade hummern och toppa med brunoise och garnera med örtolja.
Servera gärna soppan från en kanna inför era gäster!

Varmrätt:

Värm ugnen till 125 grader.

Ställ det förstekta köttet i ugnen ca. 20-25 minuter (minska tiden om du har en varmluftsugn).

Har du en termometer så sätt den mitt i köttet tills det har fått en kärntemperatur på 57 grader för medium och 72 grader för väl genomstekt. 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 potatiskakan och de ugnsbakade grönsaker.

Låt potatiskakan och grönsakerna få en krispig och gyllenbrun färg vilket tar cirka 10 minuter.

Koka försiktigt upp såsen i en kastrull medans potatiskakan och grönsakerna gräddas klart.

Medans potatiskakan och grönsakerna gräddas klart koka försiktigt upp rödvinsåsen i en kastrull.

Lägg upp grönsakerna i mitten av tallriken.

Placera därefter köttet ovanpå grönsakerna, placera potatiskakan vid sidan om och håll lite rödvinsås på köttet, toppa med lite tryfflemulsion och örter spara resterande av såsen samt emulsionen i en liten kanna till serveringen under middagen.

Dessert:

Desserten är klar att servera bara toppa med Browniekrutongerna och jordgubbarna.

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

Smaklig måltid

www.boforshotel.se