

BOFORS HOTEL

Fredagskassen

Förrätt

Rödbetsgravad hälleflundra med kallslagen hollandaise, örtsallad och briocheflarn (G)
Dryck: King's bay Sauvignon Blanc

Varmrätt

Grillad oxfilé med potatiskaka, krämig cognacsås, rödvinsbräserverat sidfläsk med rödlök och svamp
Dryck: Marques de Riscal Rioja Reserva

Dessert

Körsbärstiramisu (G)
Dryck: Domini Veneti Recioto della Valpolicella Classico

Instruktioner

Förberedelser

Värm ugnen till 125°

Förrätt

Placera den skivade rödbetsgravade hälleflundran mitt på tallriken. Lägg lite hollandaise ovanpå och toppa med örtsalladen samt briocheflarnet.

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 det förstekta sidfläsket, rödlöken samt svampen. Låt dem få en gyllenbrun yta.

Värm upp såsen i en kastrull.

Placera löken och sidfläsket mitt på tallriken. Lägg köttet ovanpå. Häll lite säs 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!