

BOFORS HOTEL

Fredagskassen

Förrätt

Rostad blomkålssoppa med halstrad pilgrimsmussla
Dryck: Cecilia Brut Marlborough

Varmrätt

Grillad lammytterfilé, örtig rödvinssås, potatiskaka med västerbottenost,
citron - och örträm samt rostade grönsaker
Dryck: Greystone Wines Nor'wester Pinot Noir

Dessert

Bakad choklad med kola och björnbär
Dryck: Braida Brachetto d' Aquì

Instruktioner

Förberedelser

Värm ugnen till 125°

Förrätt

Värm blomkålssoppan i en kastrull. Lägg pilgrimsmusslan mitt i en djup tallrik och garnera med örter.
Servera gärna soppan från en kanna inför era gäster!

Varmrätt

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 grönsakerna.
Låt dessa få en krispig yta; det tar ca. 10 minuter.
Koka försiktigt upp såsen i en kastrull.
Vid servering; lägg upp de rostade grönsakerna i mitten av tallriken med potatiskakan bredvid.
Placera därefter köttet ovanpå grönsakerna, håll en liten mängd rödvinssås ovanpå och toppa med örträmen. Resterande sås serveras vid sidan om.

Dessert

Färdig att servera!



Smaklig måltid!