

# BOFORS HOTEL

## Fredagskassen

### Förrätt

Sojagravad oxfilé med svamp - och misoemulsion, picklad steklök och friterade nudlar (G)  
Dryck: Enzo Bartoli Dolcetto

### Varmrätt

Sotad torsk med ponzusås, chiliemulsion, marinerade grönsaker  
och ugnsbakat potatisstomp (G)  
Dryck: WOW Riesling

### Dessert

Vinbärspannacotta med yzumousse och rostad vit choklad  
Dryck: Ricossa Moscato

## Instruktioner

### Förberedelser

Värm ugnen till 225°

### Förrätt

Börja med att placera den sojagravade oxfilén i mitten på tallriken, lägg den picklade steklöken kring köttet. Toppa rätten med misoemulsionen och de friterade nudlarna.

### Varmrätt

Lägg potatisstompet och den paketerade torsken (inklusive de marinerade 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.

### Till serveringen

Börja med att placera grönsakerna mitt på tallriken och lyft varsamt fisken ur paketet.

Placera den lite snett ovanpå.

Häll/klicka chiliemulsionen över men spara litegrann för servering vid sidan om.

Lägg därefter potatisen bredvid fisken och garnera med örter.

### Dessert

Toppa desserten med den rostade vita chokladen och servera!



Smaklig måltid!