

BOFORS HOTEL

Fredagskassen

Förrätt

Västerbottenpaj med löjromsmousse, picklad rödlök och örtsallad (G)
Dryck: Nicolas Brobergière Brut

Varmrätt

Grillad kalventrecote med röstipotatiskaka, bearnaisesås,
rödvinsås och bakade tomater
Dryck: La Scoperta Barbera d'Asti

Dessert

Honung- och yoghurtpannacotta med rostade nötter och färska bär (N)
Dryck: Brännland iscider

Instruktioner

Förberedelser

Värm ugnen till 125°

Förrätt

Placera Västerbottenpaj mitt på tallriken.

Lägg löjromsmoussen på pajen toppa med den picklade löken samt örtsalladen.

Varmrätt

Värm potatisen och det förstekta köttet i ugnen ca. 20-25min,
minska tiden något ifall ni har en varmluftsugn.

Köttet bör ha en innetemperatur 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 tomaterna, låt dem få en gyllenbrun yta.

Värm upp såsen i en kastrull.

Placera köttet mitt på tallriken och de bakade tomaterna ovanpå.

Häll lite säs på och vid sidan av köttet och ställ potatiskakan bredvid. Toppa med örterna.

Dessert

Toppa yoghurtpannacottan med de rostade nöterna och de färska bären och servera.

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



Smaklig måltid!