

BOFORS HOTEL

Fredagskassen

Förrätt

Kräftsoppa med lökmousse, citronpicklad lök, friterad lök och ost gratinerat vitlöksbröd (G)
Dryckesförslag: Dreissigacker Trocken 2024

Varmrätt

Grillad oxfilé med potatiskaka, kantarellkräm och portvinssky och smörbakade grönsaker (L)
Dryckesförslag: Guigal Cotes-du-Rhone 2022

Dessert

Bakade plommon med ricottakräm (L)
Dryckesförslag: Braida Brachetto d' Aqui

Instruktioner

Förberedelser

Värm ugnen till 125°

Förrätt

Värm kräftsoppan i en kastrull. Lägg lökmoussen och den picklade löken i mitten av en djup tallrik och toppa med den friterade löken.

Häll soppan över lökmoussen och servera det gratinerade vitlöksbrödet vid sidan om.

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. 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 de smörbakade grönsakerna i mitten av tallriken med potatiskakan bredvid. Placera därefter köttet ovanpå grönsakerna, häll en liten mängd porvinsky ovanpå och toppa med örter. Restande sås serveras vid sidan om.

Dessert

Färdig att servera!

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



Smaklig måltid!