

BOFORS HOTEL

Fredagskassen

Förrätt

Svamptartlett med lingonemulsion, örtsallad och picklad svamp (G)
Jean-Claude Boisset Bourgogne Les Urulines 2023

Varmrätt

Hjortytterfilé med rotfruktsterrine, smörad rödvinssky och rostade grönsaker (L)
Baron de Ley Reserva 2020

Dessert

Bakad choklad med kaffemousse och apelsincurd
Ruffino Vinsanto Serelle 2021

Instruktioner

Förberedelser

Värm ugnen till 125°

Förrätt

Placera svamptartletten mitt på tallriken. Lägg lite lingonemulsion ovanpå och toppa med picklad svamp samt örtsalladen.

Varmrätt

Värm 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 rotfruktsterrinen och de rostade grönsakerna. Låt dem få en gyllenbrun yta.

Värm upp såsen i en kastrull.

Placera de rostade grönsakerna mitt på tallriken. Lägg köttet ovanpå. Häll lite sås på och vid sidan av köttet, ställ rotfruktsterrinen bredvid. Toppa med örterna.

Dessert

Färdig att servera!

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



Smaklig måltid!