

BOFORS HOTEL

Fredagskassen

Förrätt

Hjortpastrami med enbärsemulsion, grönkålschips och vinbärschutney
Dryckesförslag: Bruna Grimaldi Barbera d'Alba Superiore 2021

Varmrätt

Smörbakad hälleflundra med hummersås, potatisstomp, blomkålsmix och picklad lök (L)
Dryckesförslag: Blason de Bourgogne Macon-Villages 2023

Dessert

Äppelknyten med kanderade nötter och vaniljkräm (N) (G)
Dryckesförslag: Dr. Loosen Beerenauslese 2018

Instruktioner

Förberedelser

Värm ugnen till 225°

Förrätt

Börja med att placera hjortpastramin i mitten på tallriken och skeda upp vinbärschutneyn kring köttet.
Toppa rätten med grönkålschipsen.

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

Lägg potatisstompet och den paketerade hälleflundran på en plåt med bakplåtspapper.

Grädda dem mitt i ugnen ca. 15-20 min; fiskens innertemperatur ska vara ca 50° när den är färdig.

Värm försiktigt upp hummersåsen så det blir ljummen. Hätta upp grönsakerna i en kastrull / stekpanna utan att de får färg, de ska endast bli varma.

Till serveringen; börja med att placera grönsakerna mitt på tallriken och lyft varsamt fisken ur paketet. Placera den lite snett ovanpå. Häll över hummersåsen och lägg därefter potatisen bredvid fisken. Garnera med picklad lök och örter.

Dessert

Toppa desserten med de kanderade nöterna och servera!



Smaklig måltid!