

BOFORS HOTEL

Alla Hjärtans Dag Middagskasse

Förrätt

Hummersoppa med skaldjursmousse, tomatolja, sikrom och Focaccia (G)
Dryck: Launois Blanc de Blancs Grand Cru Reserve Champagne

Varmrätt

Grillad Oxfilé med potatiskaka smaksatt med brynt smör och timjan, tryffelsky,
bakade grönsaker och brynt lökemulsion (L)
Dryck: Enzo Bartoli Barbera d'Asti Superiore 2021

Dessert

Mandelkaka med yzumousse, jorgubbscoulis, karamelliserad vit choklad och jordgubbar (N)
Dryck: Castion Moscato d'Asti

Instruktioner

Förrätt:

Värm den krämiga hummersoppan i en kastrull. Lägg skaldjursmousse mitt i en djup tallrik och toppa med sikrommen. Garnera med tomatolja och örter samt servera nybakad Focaccia till.
Servera gärna soppan från en kanna inför era gäster.

Varmrätt:

Värm ugnen till 125 grader.
Ställ det förstekta köttet i ugnen ca. 20-25 minuter (minska tiden om du har en varmluftsugn).
Har du en termometer så sätt den mitt i köttet tills det har fått en kärntemperatur på 57 grader för medium och 72 grader för väl genomstekt. Ta ut köttet när det är klart och sätt folie eller smörpapper runt det.
Låt det stå och vila till serveringen.
Öka temperaturen på ugnen till 220° och ställ samtidigt in potatiskakan och de ugnsbakade grönsakerna.
Låt potatiskakan och grönsakerna få en krispig och gyllenbrun färg vilket tar cirka 10 minuter.
Koka försiktigt upp tryffelskyn i en kastrull medans potatiskakan och grönsakerna gräddas klart.

Medans potatiskakan och grönsakerna gräddas klart koka försiktigt upp rödvinssåsen i en kastrull.
Lägg upp grönsakerna i mitten av tallriken.
Placera därefter köttet ovanpå grönsakerna, placera potatiskakan vid sidan om och håll lite tryffelsky på köttet, toppa med lite lökelemulsion och örter spara resterande av såsen samt emulsionen i en liten kanna till serveringen under middagen.

Dessert:

Desserten är klar att servera bara att toppa med jordgubbarna.

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