

BOFORS HOTEL

Fredagskassen

Förrätt

Smörad oxbuljong med oxsvans, rotfrukter och purjolökskräm (L)
Alain Jaume Cotes du Rhone Grand Veneur Organic Reserve Nr: 7203401 pris: 135 kr

Varmrätt

Rimmad Skreitorsk med jordärtskocks- och potatisstomp, friterad jordärtskocka, variation på kål och kafferostad smörsås (L)
Cape of good Hope Swartland Chenin Blanc 2025 Nr: 9030801 Pris: 169 kr

Dessert

Mandelkaka med brynt smör, kolamousse och rostade pistagenötter (N) (L)
Nederburg Noble Late Harvest 2024 Nr: 274102 Pris: 130 kr

Instruktioner

Förberedelser

Värm ugnen till 125°C

Förrätt

Ljumna upp köttet tillsammans med rotfrukterna några minuter i ugnen så det blir varmt.
Värm upp den smörade oxbuljongen på spisen.
Placera ut köttet, rotfrukterna och purjolökskrämen i en djup tallrik, dekorera med örter och håll upp buljongen vid servering.

Varmrätt

Fortsätt ha ugnen på 125 grader.
Lägg jordärtskocks- och potatisstompet, den paketerade torsken och kålen på en plåt med bakplåts-papper.
Grädda dem mitt i ugnen ca. 15-20 minuter; fiskens innertemperatur ska vara ca 48-50° när den är färdig.
Värm upp såsen.

Till serveringen; börja med att placera kålen mitt på tallriken och lyft varsamt fisken ur paketet. Placera den lite snett ovanpå och toppa med såsen. Lägg därefter potatisen bredvid fisken och toppa den med friterad jordärtskocka och garnera med örter.

Dessert

Toppa desserten med de rostade nöterna, klar att serveras!

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

Smaklig måltid!