

BOFORS HOTEL

Fredagskassen

Förrätt

Jordärtskockssoppa med pilgrimsmussla, friterad schalottenlök och jalapeñoolja
Kung Fu Girl Riesling 2024

Varmrätt

Hjortytterfilé med gräddig viltsky, rostade grönsaker och potatiskaka med västerbottensost
Domino Alto Rioja 2017

Dessert

Vinbärspannacotta med yzumousse och rostad vit choklad
Brownie med kaffe och karamellmousse, rostade hasselnötter (N) (G)
Tenuta Trerose Vin Santo di Montepulciano 2018

Instruktioner

Förberedelser

Värm ugnen till 225°

Förrätt

Värm soppan försiktigt på spisen under omrörning.

Under tiden soppan blir varm lägger du den skivade pilgrimsmusslan i mitten av en djup tallrik och toppa med den friterade schalottenlöken.

Häll upp soppan runt om pilgrimsmusslan och toppa med jalapeñooljan och lite örter

Varmrätt

Värm det förstekta köttet i ugnen ca. 20-25min, minska tiden något ifall ni har en varmluftsugn.

Köttet bör ha en innetemperatur på 55° 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 potatiskakan 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 potatiskakan bredvid. Toppa med örterna.

Dessert

Klar att servera.

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

Smaklig måltid!