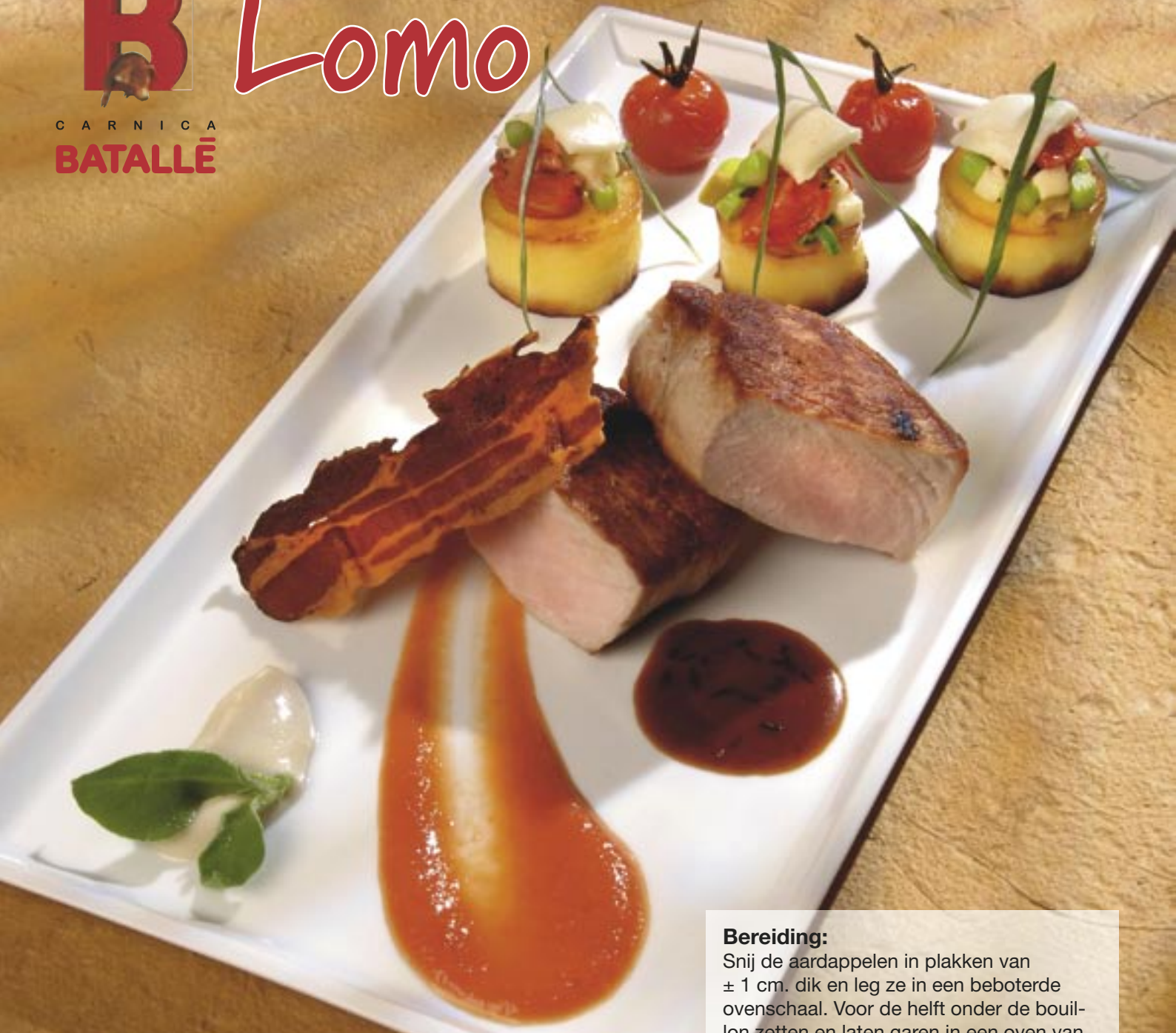




CARNICA
BATALLÉ

Lomo



Lomo met geconcentreerde tomatencrème, provençaalse aardappel en krokante bacon

Benodigheden voor 4 personen:

- 900 gr. *Lomo* varkensfilet
- 8 tomaten
- 30 gr. suiker
- 1 teentje knoflook
- 1 dl. balsamico
- 1 dl. olijfolie
- 6 aardappelen
- 4 dl. gevogeltebouillon
- 3 fijngesneden gekonfijte tomaten
- 400 gr. geblancheerde tuinbonen
- 4 fijngesneden zwarte olijven
- 3 fijngesneden pijpsjalotten
- 150 gr. blokjes mozzarellakaas
- 3 dl. bruine fond
- 20 gr. verse oregano
- 100 gr. krokant (uitgebakken) spek

Bereiding:

Snij de aardappelen in plakken van ± 1 cm. dik en leg ze in een beboterde ovenschaal. Voor de helft onder de bouillon zetten en laten garen in een oven van circa 200°C . De *Lomo* kruiden met peper en zout en bruin bakken in olijfolie, verder laten garen in de oven. Meng de blokjes mozzarella, gekonfijte tomaat, tuinbonen, zwarte olijven en pijpsjalot en schik deze vervolgens op de aardappelschijfjes en warm terug op in de oven.

Voor de tomatencrème: snij de tomaten in vier. Kruid met peper en zout. Voeg de suiker, knoflook, balsamico en de olijfolie toe en konfijt in een oven van $\pm 160^{\circ}\text{C}$ voor ± 2 uur. Mixen en door een fijne zeef wrijven.

Saus: bruine fond ingekookt met een weinig oregano.

Afwerking: snij de *Lomo* in koteletjes en schik deze op het bord. Leg de aardappelen ernaast en nappeer de tomaten crème en de saus. Werk af met het krokante spek.



Restaurant Just Eat Right bvba
Persoonstraat 16
3500 Hasselt
Tel.: 011 26 26 47
Fax: 011 26 26 48
www.jer.be

Info: Carnica Batallé: 0032 475 77 26 74