



CARNICA
BATALLÉ

Lomo



Lomo tonnato

Benodigdheden voor 4 personen:

- 500 gr. *Lomo*, 100 gr. verse tonijn, 150 cl. olijfolie
- 2 eierdooiers, 40 gr. kappertjes
- 1 lepeltje mosterd, 1 lepeltje zure room, koffielepeltje honing, sap van ½ citroen, scheutje sherry azijn, peper en selderszout
- ½ groene en ½ gele mergpompoe (courgette)
- 4 zongedroogde tomaatjes, enkele blaadjes verse basilicum

Bereiding:

Grill of bak de *Lomo* langs alle kanten kort aan en plaats hem gedurende 25 min. in een matig warme oven en laat afkoelen. Bak ook de tonijnfilet kort aan in olijfolie en laat afkoelen.

Snij de mergpompoe in kleine dobbelsteentjes en marineer ze met wat olijfolie, sherryazijn, honing en kruiden. Meng de basilicumblaadjes met wat olijfolie en kruiden.

Maak een lichte mayonaise met de dooiers, olijfolie, mosterd, kruiden en zure room. Mix de tonijnfilet en meng met de mayonaise.

Snij de *Lomo* in flinterdunne plakjes. Leg in het midden van het bord een lepeltje gemarineerde groentjes en bovenop het zongedroogd tomaatje. Schik de tonijn-saus rond de groenten.

De *Lomo* schijfjes trapsgewijs op de saus plaatsen. Afwerken met een lepeltje basilicumolie op het vlees en de kappertjes als versiering er bovenop.

Restaurant Epicurus



Restaurant Epicurus
Paul Van Bommel
Kardinaal Cardijnstraat 46
2840 Terhagen/Rumst
Tel. + fax: 03 888 33 11
epicurus@skynet.be