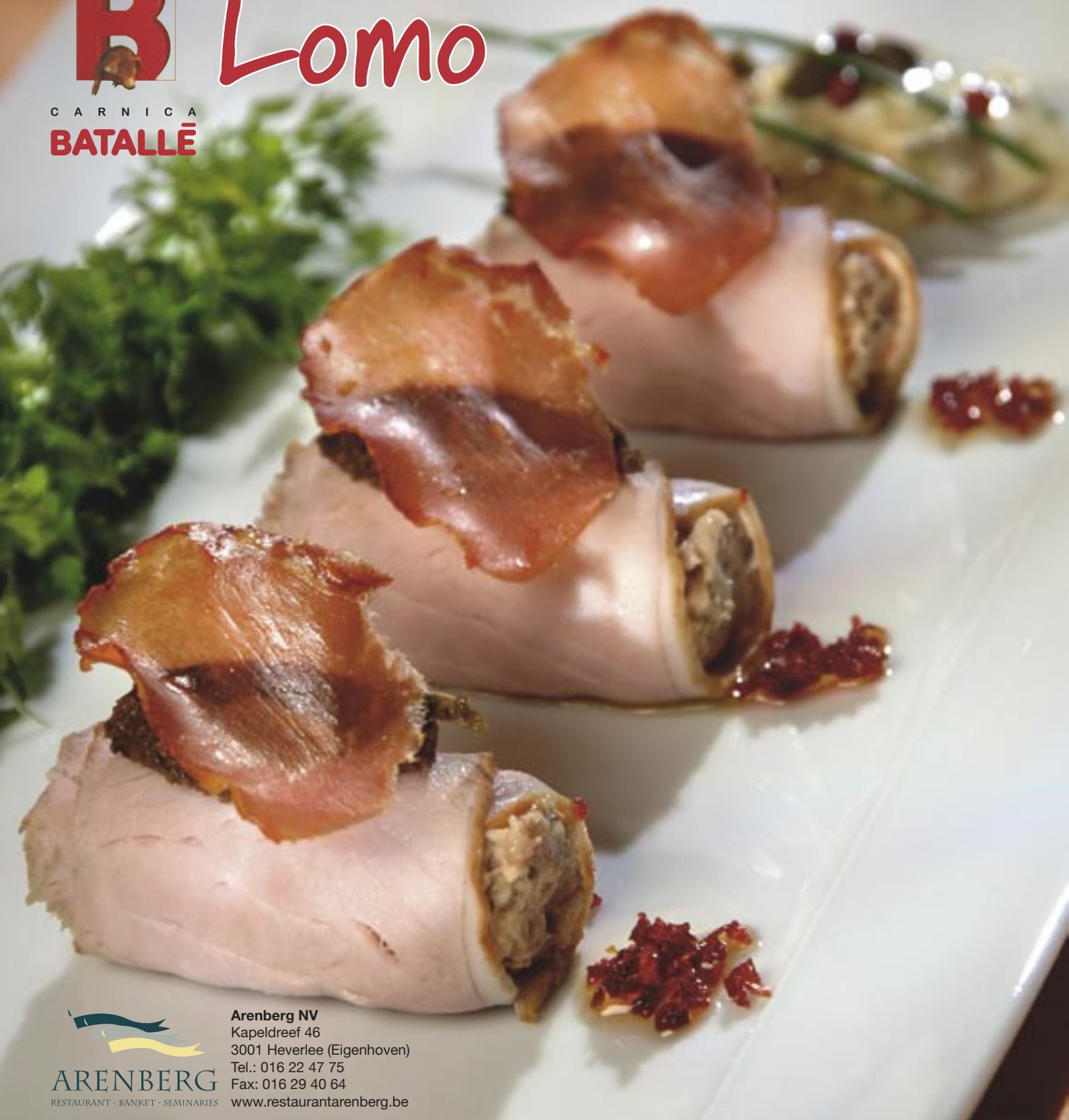




CARNICA
BATALLÉ

Lomo




ARENBERG
RESTAURANT - BANKET - SEMINARIES

Arenberg NV
Kapeldreef 46
3001 Heverlee (Eigenhoven)
Tel.: 016 22 47 75
Fax: 016 29 40 64
www.restaurantarenberg.be

Cannelloni van zacht gebakken **Lomo** met salade van tonijn, kappertjes en olijven. Dressing van olijfolie en ansjovis.

Bereiding:

De **Lomo** kort aankleuren in de pan en laten afkoelen. Kruiden met peper en zout. Vacuum trekken. Gedurende ± 50 min. stomen op 70°C en nadien direct afkoelen. In fijne plakjes snijden.

Tonijn stomen en pletten met enkele lepels mayonaise, kappertjes en gesneden zwarte olijven. Dit mengsel over de plakjes vlees verdelen en oprollen (3 rolletjes per persoon).

Olijfolie met wat water, ansjovis en wijnazijn schuimig mixen. Op borden dresser en afwerken met wat salade van tuinkruiden, opgewerkt met balsamico en een schijfje gedroogde **Lomo**.