



Zacht gegaarde *Lomo* met kruiden en chorizo, aardappelen met spek en ajuin, gevogeltesaus.

Benodigheden:

- *Lomo* ± 200 gr. per persoon
- tijm, laurier, spek, chorizo, peterseliestengels, boter, peper & zout
- sjalotten (compote) ± 1 per persoon
- zoetzure tomaten, jonge ajuin, champignons, boter
- aardappelduchesse met spek en ajuin
- pickelgroenten: ½ bloemkoolroosje gegaard, ½ komkommer in brunoise, 4 augurken ingelegd in brunoise, 2 sjalotten in brunoise. Dit alles mengen met pickelsaus.
- schijfjes gedroogde chorizo, peterseliecoulis

Bereiding:

De *Lomo* aan beide zijden met boter aankleuren. Daarna vacuum trekken met kruiden, chorizo en gesmolten hoeveeboter erbij. Dit vacuum koken op 55°C gedurende 1 uur en laten afkoelen.

Nu portioneren en kort aanbakken om daarna te laten rusten. Bestrijken met de sjalottencompote, zoetzure kerstomaatjes en licht gegaarde pijpuitjes.

Saus: gevogeltejus inkoken tot op 2/3, hoeveroom toevoegen en terug laten inkoken tot op de helft en opwerken met hoeveroom en afsmaken met peper en zout. Aardappelduchesse maken en afwerken met gebakken en gerookt spek en gesauteerde ajuin.

De saus krijgt nog een laatste afwerking. We voegen er nog wat truffels aan toe, een paar klontjes boter en afsmaken met peper en zout.

Presentatie: *Lomo* in de linkerhoek van het bord met gebakken doierzvammen ernaast. In de rechterbovenhoek 2 topjes peterseliecoulis onder elkaar en met een lepel openwrijven. Daarop komen de torentjes aardappelduchesse met daarop de pickelgroenten. De saus sprenkelen we over het vlees.