



Plato de Español

Ingrediënten

400 gram Lomo 600014
10 plakjes Chorizo 100140
50 gram rode ui (in ringen)
100 gram Zeezout grof
20 gram Jägermix 657567
100 gram Pistache gemalen 750661

Benodigheden:

2 x aluminium ovensleetje 857196

Bereidingswijze

- Snijd de Lomo middendoor zodat je twee dikkere stukken krijgt.
- Laat het vet op de lomo zitten voor de smaak.
- Snijd er mooie medaillons van met een vetrandje.
- Leg om en om de plakjes Lomo met een rolletje chorizo.
- Werk het daarna af met de rode uienringen.
- Bestrooi nu de special aan alle kanten met zeezout.
- Bestrooi de bovenkant van de special met de Jagermix en gemalen pistache.

Consumentenbereiding:

Gaar de Plato de Español gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven op 170°C.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014