

# Gegrilde lomo corona met pommes macaire

Grand Café Horta - Antwerpen

Grand Café Horta geldt op vele vlakken als referentiepunt. Het is een echte mondaine ontmoetingsplaats in één van de gezelligste en levendigste Antwerpse wijken.

De ideale plaats om te winkelen en gastronomisch te genieten dankzij de talrijke antiek-, interieur- en modezaken en de uitstekende keuken van Horta. De lunchkaart biedt een uitgebreide keuze uit onder meer wraps, foccacia's, ciabatta's, bagels, salades en verse pasta's. Hiernaast maakt de kaart ruim plaats voor zijn specialisatie in biergerechten naast de seizoensgebonden suggesties.



Ken Willockx: "Voor Grand Café Horta is Geyskens Delikatessen een ideale partner: exclusieve topproducten uit alle windstreken, punctueel geleverd tegen competitieve prijzen. Meer kunnen we niet wensen..."

## Grand Café Horta

Hopland 2 - 2000 Antwerpen  
tel: 03 232 28 15  
info@grandcafehorta.be  
www.grandcafehorta.be

## Gegrilde "lomo corona" met pommes macaire van "Belle de Fontenay", mousseline van jonge wortel & peulerwtjes, jus van tijm

### Ingrediënten

lomo corona	V2065
jonge wortelen en peulerwtjes	
tijm, look, laurier en rozemarijn	
rode wijn	
olijfolie	O207
peper en zeezout	
Belle de Fontenay aardappelen	
gedroogde ham	C205
mascarpone	DK129
pijpajuin	

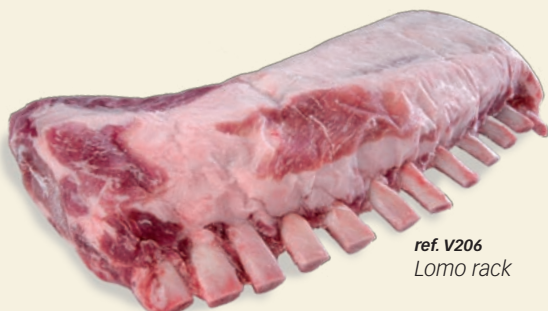
### Bereiding:

Lomo corona marineren in rode wijn, olijfolie (sansa), zeezout, look, peper, tijm, laurier en rozemarijn.

Het vlees grillen.

Belle de Fontenay gaar koken in de schil, laten afkoelen, uithalen en de vulling mengen met mascarpone, gedroogde ham in julienne, pijpajuin en afsmaken met peper en zout.

Aardappel verder garen in de oven, tijm-jus op het bord naperen, de aardappel en het vlees dressereren, afwerken met de wortel & erwten mousseline



ref. V206  
Lomo rack



ref. C2065  
gedroogde Duroc ham



ref. O207  
Olijfolie extra vierge