



# LOMO AL TRAPO (LENDE IN DOEK)



Klik op de foto om het filmpje van de bereiding te zien.

## INGREDIËNTEN

- Ossehaas/Bavette
- 4-5 grote kruimige aardappelen
- 1 kg grof zeezout
- 1 ei
- 40 ml olijfolie
- 45 gram parmezaanse kaas
- 3 eetlepels groene pesto
- 3 eetlepels Philadelphia tuinkruiden
- 1 takje rozemarijn
- 12 cherrytomaatjes
- roomboter
- sladressing

## BENODIGDHEDEN

- katoenen theedoek
- opbindtouw
- bakpapier
- ovenschaal
- garneerring
- rasp
- kwast
- thermometer pen



## LOMO AL TRAPO (LENDE IN DOEK)

### BEREIDING

Schil genoeg kruimige aardappelen voor vier personen. Kook de aardappelen met een beetje zout in 20 minuten gaar. Stamp de aardappelen tot een puree. Schep er drie eetlepels Philadelphia bij, drie eetlepels van de pesto en wat peper en zout. Proef even om zo nodig nog iets naar smaak toe te voegen.

Leg op de bodem van je ovenschaal een stuk bakpapier en plaats hierop de garnering. Vul deze met de puree en druk dit aan met de bolle kant van een lepel. Leg tevens alvast de cherrytomaatjes in het bakblik.

Voor de Lomo al trapo gebruik ik een katoenen theedoek en knip er het (polyester) waslabeltje af. Hierop leg ik een laag grof zeezout van 1 centimeter dik. In dit geval ongeveer een kilo. Dit doe ik terug in een schaal om er nog eiwit van één ei aan toe te voegen. Het eiwit zorgt voor een goede binding en een nog betere korst van het zout. Meng dus het zout en eiwit goed door elkaar en giet het weer terug op het katoenen doek. Zorg dat je de doek eerst nat maakt en uitwringt.

Leg de ossenhaas op het begin van het zoutvlak. Leg enkele takjes rozemarijn verspreid op het vlees. Met de theedoek zorgen we er voor dat het zout als een goede laag rondom de ossenhaas zit. Rol hiervoor de doek met de ossenhaas tot de helft op, sla beide zijkanten naar binnen en rol hem verder op. Het geheel dient nu vast gebonden te worden met slagerstouw. Hulp van twee extra handen kan hierbij handig zijn zodat de een kan knopen en de andere het pakket goed samen kan houden.

Leg de ingepakte ossenhaas op de gloeiend kolen. De bereiding zal ongeveer 12 minuten in beslag nemen en daarna mag het nog zo'n 15 minuten rusten. Na 6 minuten keren we het pakket dus om en je zult voelen dat het zout al een harde laag om het vlees heeft gevormd. De doek is al aardig zwartgeblakerd, maar zit er nog stevig omheen. Na nog eens 6 minuten aan de andere zijde prikken we de thermopen kerntemperatuurmeter door het doek en de zoutkorst om te kijken of deze uitkomt op zo'n 38 °C. Heeft hij deze temperatuur bereikt dan leggen we hem opzij om te laten rusten. In de zoutkorst blijft het vlees lang warm en zal de temperatuur nog een paar graden doorstijgen.

Ondertussen kun je verder gaan met de aardappelpuree. Op de BBQ gaan we voor indirecte warmte. Het bakblik met de mooi rond gevormde puree gaat op de BBQ of in de oven. Als je de bovenkant van de puree enigszins grillig hebt afgewerkt dan geeft dit het beste effect. We willen namelijk naast het opwarmen van de puree ook een beetje de bruine kleur van het grillen.

Leg wat verse rucola op een bord en sprenkel wat van je favoriete sladressing er over. De gegrilde tomaatjes gaan hier op. Met een spatel plaatsen we de groene puree. De krokante Parmezaan gaat er op.

De ossenhaas gaan we uitpakken door de touwtjes door te snijden en het doek voorzichtig te verwijderen. De zoutlaag halen we weg en de laatste resten gaan er makkelijk af met een barbecuekwast, zodat het zout straks niet de boventoon voert. Trancheer het vlees in gelijke stukken en verdeel het over je borden. Klein beetje peper naar smaak toevoegen met een takje rozemarijn er bij.



## LOMO AL TRAPO (LENDE IN DOEK)

### WIJN- EN BIERTIP

#### Voor de wijn hebben we gekozen voor de Maison Ventenac L'Idiot

"I am not drinking any fxxing merlot!" De beroemde quote uit de film Sideways staat prominent op het etiket van L'Idiot. Deze wijn van Maison Ventenac uit het zuidwesten van Frankrijk wordt gemaakt van 100% merlot. Hij rijpt 3 maanden op cementen vaten en komt dus niet in contact met hout. Dat zorgt voor een sappige smaakexplosie. Hij wordt gemaakt van de beste percelen, maar is gedeclasseerd tot het niveau van een landwijn. Door Jancis Robinson omschreven als: "The kind of wine that could change the image of merlot."

#### Voor het speciaal bier is gekozen voor een Vedett IPA

Wanneer je graag Indian Pale Ale bier drinkt, dan is deze Vedett Extra IPA 33CL een goede keus. Dit bier heeft een frisse en fruitige smaak met een vleugje citrus. Wat deze Vedett Extra Ordinary IPA zo bijzonder maakt? Het is een toegankelijk speciaal bier met een ronde bitterheid. Geschikt voor elke gelegenheid dus.