



Gepaneerde Corona de Lomo

Ingrediënten

4 stuks Corona de lomo kotelet 600020
160 gram Ei losgeslagen 506922
1 eetlepel Mosterd 206522
Bloem 654332
Paneermeel 651308
Peper en zout naar smaak

Bereidingswijze

- Bestrooi de lomo's met peper en zout.
- Haal de lomo's door de bloem. Klop de overtollige bloem er zachtjes af.
- Meng de mosterd met het losgeslagen ei.
- Haal de lomo's door het paneermeel.
Tip: Het is lekker om wat gedroogde oregano met het paneermeel te vermengen.
- Bak de lomo's vervolgens op medium temperatuur net gaar tot een kerntemperatuur van 60-65°.

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