

# Ribkarbonade met mosterd



 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 5 min.

 Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 4 ribkarbonades
- 1 theelepel mosterd (grove)
- 50 g boter
- snufje peper (versgemalen)
- 2 eetlepels bouillonpoeder

## Voedingswaarde

### Wist u dit

*Een ribkarbonade onderscheidt zich door het aanwezige ribbeentje. De ribkarbonade is mager en mals (mits niet te lang gebakken). Zonder ribbeentje heet de ribkarbonade een filetlapje.*

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
info@sameneenkoekopen.nl  
www.sameneenkoekopen.nl



# Ribkarbonade met mosterd

## Bereiding

- 1 Ribkarbonades inwrijven met peper.
- 2 Verhit het bakmiddel dat u gebruikt in een hete koekenpan en bak de karbonades in ca. 10 minuten aan beide zijden goudbruin en gaar.
- 3 Bouillonpoeder oplossen in 1 dl kokend water.
- 4 Roer de mosterd door het braadvet en blus het braadvet af met bouillon.
- 5 Laat de jus ca. 2 minuten op zacht vuur inkoken.

## Serveren

Heerlijk waldorfsalade is een goede combinatie.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)