



Ribkarbonade met mosterd



Bereiden in: braadpan

Vorbereiding: 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)**