



Karbonade met appeltjes



Bereiden in:

Vorbereiding: 10 min.



Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 4 karbonades, hier zijn ribkarbonades gebruikt
- 2 el braadmiddel
- olijfolie
- 1 tl rozemarijn, liefst vers- fijn gehakt
- 60 ml balsamico azijn
- theel. kaneel
- 1 volle eetl. bruine suiker
- 10-15 walnoten
- 2 appels afgeschild en in blokjes
- zout en peper naar smaak

Voedingswaarde

-



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



Karbonade met appeltjes

Bereiding

1

Een ruime koekenpan warm laten worden met hierin het bakmiddel, voeg de olijfolie toe zodat de baktemperatuur hoger kan worden.

2

Kruid de karbonades rondom met de rozemarijn, zout en peper.

3

De karbonades rondom bruin aanbraden.

4

Schenk de balsamico erbij in de pan en voeg de appeltjes toe.

5

Even laten koken, daarna het vuur lager zetten.

6

De laatste 5 minuten de bruine suiker, kaneel en de walnoten toevoegen

Laat de karbonades op deze manier 10 - 12 minuten zachtjes gaar worden. Schep de appeltjes af en toe even om.

Kooktips

Lekker met gekookte aardappeltjes en spruitjes



Image not found

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



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten