



Ribkarbonade met BBQ-glaze

met coleslaw en geroosterde aardappels



ca. 30min



2 personen

Chef Natalie heeft een prachtige bereiding bedacht voor onze nederige ribkarbonade. Je maakt een rokerige glaze van BBQ-saus, mosterd en knoflook en daarmee bestrijk je de karbonade. Dat is een flinke smaakbom, dus we houden de bijgerechten lekker, maar eenvoudig: een knapperige coleslaw en heerlijke geroosterde aardappeltjes.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 wortel
- 1 bosui
- 200g wittekoolreepjes
- 1 teen knoflook
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 2 zakjes BBQ-saus ^{9,10}
- 2 ribkarbonades
- 10g verse bieslook

Wat je thuis nodig hebt

- 3el mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- 30ml plantaardige olie
- 45ml azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- keukenrasp
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

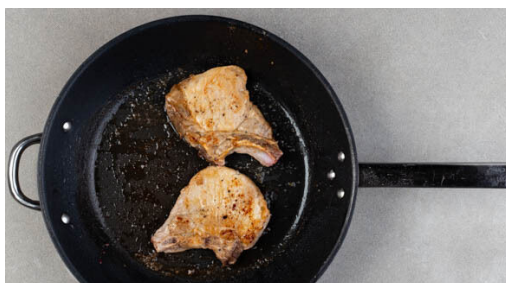
Voedingswaarde per portie

calorieën 851kcal, vet 45.2g, koolhydraten 64.8g, eiwit 41.6g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in parten. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el plantaardige olie en een snuf zout en peper. Rooster de **aardappels** in 20-25min goudbruin en gaar in de oven. Draai de bakplaat halverwege.



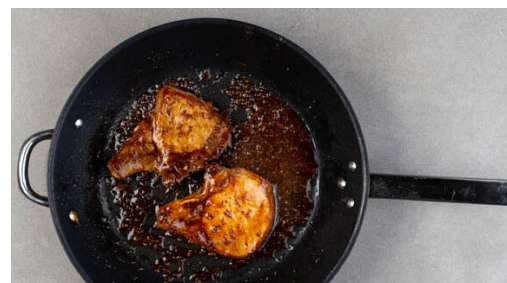
4. Vlees braden

Dep het **vlees** droog en wrijf het in met een snuf zout en peper. Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Braad het **vlees** in 3-4min rondom bruin en gaar.



2. Coleslaw maken

Klop een **dressing** van 3el mayonaise, 2el (wittewijn)azijn en een snuf zout en peper. Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Meng de **wortel**, **bosui** en **wittekoolreepjes** met de **dressing** en breng de **slaw** op smaak met peper en zout.



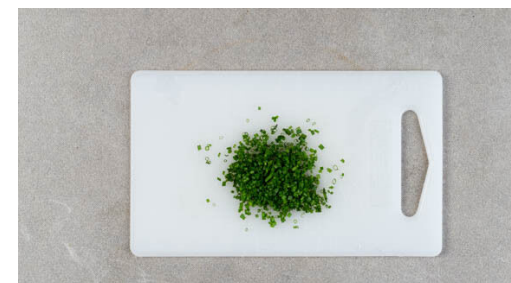
5. Vlees glaceren

Draai het vuur middellaag. Bestrijk het **vlees** rondom met de **BBQ-glaze** en braad nog ca. 30sec per kant. Bedruppel het **vlees** hierbij met de **glaze** die vrijkomt in de pan.



3. Glaze maken

Pel en rasp de **knoflook** fijn of druk door een knoflookpers. Meng de **helft van de mosterd** met de **BBQ-saus**, de **knoflook**, 1el (wittewijn)azijn en een snuf suiker en peper.



6. Bieslook snijden

Hak of knip de **bieslook** in dunne ringetjes. Serveer het **vlees** met de **slaw** en de **aardappels** en bestrooi met de **bieslook**.