

Ingrediënten voor 4 personen

4 scharrelschouderkarbonaden
80 g boter 2 friszoete appels 6
takjes tijm

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Wereld
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Schouderkarbonade met appel en tijmjus

Heerlijke combinatie van ingredienten

Bereidingswijze

1. Dep de karbonaden droog met keukenpapier en bestrooi met peper en eventueel zout. Verhit 20 g boter in een Koekenpan en bak de karbonaden in 10 min. goudbruin. Keer na 5 min. Haal ondertussen de blaadjes van de takjes tijm. Boen de appels schoon, snijd ongeschild in 4 parten en verwijder het klokhuis. Snijd elke part in de lengte in 3 stukken. 2. Verhit in een andere koekenpan 20 g boter en bak de appelpartjes op middelhoog vuur goudbruin. Haal de karbonaden uit de pan, leg op een bord en houd warm onder een deksel of aluminiumfolie. Verhit de rest van de boter in de pan waarin het vlees is gebakken, voeg de tijmblaadjes en 75 ml water toe. Breng aan de kook en roer met een houten lepel de aanbaksels los van de bodem. Breng op smaak met peper en eventueel zout. 3. Serveer de karbonaden en appelpartjes in de jus

Serveertips

Lekker met aardappelpuree en sperziebonen.