

SCHOUDERKARBONADE MET GROVE MOSTERDJUS

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

🕒 **BEREIDINGSTIJD: 30 MIN**

- ✓ 800 g aardappels
- ✓ 6 sjalotjes
- ✓ 4 schouderkarbonades
- ✓ 3 el boter
- ✓ 2 el grove mosterd
- ✓ 200 ml water
- ✓ 1 broccoli
- ✓ 1 bloemkool

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Breng een pan met water en zout aan de kook voor de aardappelen en een pan voor de bloemkool en broccoli. Schil en snijd de aardappels in vieren. Kook de aardappels in circa 12 minuten gaar. Giet de aardappels af en stoom ze droog.
- ➔ Snijd de bloemkool en broccoli in roosjes.
- ➔ Pel en halveer de sjalotjes in de lengte. Bestrooi de karbonades aan beide kanten met zout en peper. Verhit de boter in een koekenpan en voeg de sjalotjes en karbonades toe.
- ➔ Bak de karbonades om en om in circa 6 minuten goudbruin en krokant. Voeg de mosterd toe en schenk het water erbij. Breng aan de kook en zet dan het vuur laag. Laat het geheel nog circa 2 minuten pruttelen.
- ➔ Kook de bloemkool- en broccoliroosjes in circa 2 minuten gaar. Giet af.
- ➔ Leg de bloemkool- en broccoliroosjes om en om aan de rand van het bord. Schep de aardappels ertussen. Leg de karbonades in het midden. Serveer de saus erbij.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*