

Zo bak je een rib of haaskarbonade

Wanneer je een karbonade gaat bakken, rijst de vraag 'hoe bak je de perfecte karbonade?' Die vraag kan natuurlijk het best beantwoord worden door een slager zelf.

Breng het vlees op kamertemperatuur

Leg twee uur voordat je aan het bakken slaat het vlees al uit de koelkast. Op deze manier kan het mooi op kamertemperatuur komen.

Zout het vlees

Als je zout op je karbonade wilt, bestrooi je nu het vlees met zout, zodat het zout tijdens het bakken in het vlees trekt. Peper breng je wel pas na het bakken aan, omdat het anders kan verbranden.

Bak de karbonade in een hete pan

Begin met een klont boter en een klein beetje bakboter, alleen boter verbrandt best wel snel, op een laag vuur te laten smelten, daarna het vuur hoger, de pan is heet genoeg als de boter niet meer schuimt en bijna verkleurt, dan kan je de karbonade aan beide kanten goed dichtschroeien. Je wilt namelijk niet dat het vlees gaat koken, dan verliest het z'n vocht, het moet schroeien. Je legt het vlees dus in de pan vlak voordat de boter verkleurt. Gebruik hiervoor een pan met anti-aanbaklaag., of een gietijzeren pan met een dikke bodem. Als de karbonade aan beide zijden is dicht geschroeid, zet je het vuur op een lagere stand. Zo zal de boter niet verbranden en kan het vlees verder garen (2 minuten aan weerskanten)

Met deze tips kan een karbonade bakken niet meer mislukken.
Eet smakelijk!