

Notenboter-karbonades

voor 4 personen

Ingrediënten:

- 100 gram gezouten boter
- sinaasappelsap
- 2 eetlepels fijngehakte gerookte amandelen (of pecannoten)
- 1 eetlepel fijngesneden bieslook
- 1 eetlepel gembersiroop
- 1 eetlepel olie
- 4 rib- of haaskarbonades op kamertemperatuur
- zout, versgemalen peper

Bereidingstijd:

ca. 25 min.

Bereidingswijze:

Roer de boter zacht met sinaasappelsap. Roer de noten erdoor. Vorm er een blok of rol van. Laat opstijven in de koelkast. Verwarm de grill voor. Bestrijk het vlees met gembersiroop. Bestrijk het rooster en het vlees met olie. Rooster het vlees ca. 7 minuten per kant. Bestrooi het vlees met zout en peper. Leg op elke karbonade een plakje notenboter.

Wijnadvies: Spätburgunder Holzfass 'Endinger Engelsberg' Weingut Knab, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort