

Pittige karbonades uit de slowcooker

Porties: 4 • Bereidingstijd: 300 min • Totaaltijd: 300 min • Niveau: Gemiddeld • Categorie: Diner

Pittige karbonades uit de slowcooker is een recept uit de categorie Diner.

Ingrediënten

- **6** karbonades
- **2-3 theelepels** vers geraspte gember of gemberpasta
- **2** knoflooktenen fijngehakt
- **4 el** sojasaus
- **2 el** zoete chilisaus
- **1 tl** sesamolie
- **1 tl** vissaus
- halve citroen rasp
- sap
- **1-2 tl** pittige dijon mosters
- **2 el** water
- **1-2 el** honing
- **1 el** olie
- verse zwarte peper naar smaak
- **1 el** bloem
- **4 el** koud water voor een papje

Bereidingswijze

- 1 Haal de karbonades uit de koelkast en laat ze even op kamertemperatuur komen. Verwijder eventuele botjes. Bestrooi ze met een snufje zwarte peper.
- 2 Verhit een eetlepel olie in een koekenpan. Zorg dat de pan goed heet is. Laat de karbonades even om en om dichtschrœien en een bruin kleurtje krijgen. Leg ze vervolgens in de slowcooker. De slowcooker hoeft je nog niet aan te zetten. Je gaat nu eerst de marinade maken.
- 3 Doe 2 tot 3 theelepels vers geraspte gember of gemberpasta, 2 fijngehakte tenen knoflook, 4 eetlepels sojasaus, 2 eetlepels zoete chilisaus, 1 theelepel sesamolie, 1 theelepel vissaus en 1 tot 2 theelepels pittige Dijon mosterd en 2 eetlepels water in een kom en meng dit goed door elkaar. De honing voeg je nu nog niet toe, dit doe je pas op het laatst.
- 4 Giet de marinade over het vlees in de slowcooker. Het hoeft niet helemaal onder te staan, er komt ook nog vocht uit het vlees.
- 5 Zet de slowcooker op stand low voor ongeveer 4 uur.
- 6 Als de karbonades klaar zijn, haal je ze voorzichtig met een tang uit de pan. Het vlees is zo zacht dat het waarschijnlijk uit elkaar valt. Dek het vlees even af met een stukje aluminiumfolie en laat het rusten.
- 7 Schenk het vocht uit de slowcooker in een steelpannetje en voeg 1 tot 2 eetlepels honing, de rasp en sap van een halve citroen en eventueel sriracha naar smaak toe. Laat de saus warm worden.
- 8 Maak een papje van 1 eetlepel bloem en 4 eetlepels koud water en roer dit tot een papje zonder klontjes. Schenk dit nu al roerende bij de saus. Laat het warm worden en indikken. Serveer de saus over de karbonades.

Toegevoegd door Matthieu