



Ingrediënten (4 personen)

- 4 dikke karbonades
- Zaanse mosterd (AH)
- Stevige groene appels
- Peper
- Cocktailprikkers

Bereiding.

Schil de appels en snijd er kleine platte partjes van. Ze moeten makkelijk tussen de Karbonade passen. Snijd de Karbonades door het midden in, en leg hierin ongeveer 4 plakjes appel. Besmeer de appel ruim met de Zaanse mosterd en vouw de Karbonade weer dicht. Steek hen rondom dicht met de cocktailprikkers. Peper de karbonade licht in met peper uit de molen. Bak de Karbonade in een klontje boter rondom bruin en gaar.