

Karbonade met trappistensaus

Ingrediënten

- 1 ui
- 100 gram spekreepjes
- Sap van 1 citroen
- 1 flesje trappistenbier
- 200 ml vleesjus
- 1 eetlepel SteviJa Kristal[®]
- 1 laurierblaadje
- 2 eetlepels maïzena
- Bakboter
- 4 karbonades



Bereiding

Pel en snipper de ui en bak deze met het spek in een koekenpan. Blus dit af met het citroensap en het bier en laat het zachtjes koken.

Voeg de vleesjus, Kristal en het laurierblaadje toe en laat de saus 10 minuten zachtjes doorkoken. Bind tot slot de saus met de maïzena.

Verhit in een koekenpan de boter en bak de karbonades om en om goudbruin. Serveer de karbonades met de saus, een bietensalade en gekookte aardappels. Eet smakelijk!