

Recept!

Ribkarbonade met citroenricotta

Ingrediënten

- 4 ribkarbonades
- 1 citroen (schoongeboend
- 250 gram ricotta
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 eetlepels paneermeel
- 80 gram geraspte parmezaanse kaas
- 4 takjes platte peterselie, blaadjes fijngesneden

Bereiding

Laat de karbonades op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 180 °C. Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit. Meng de rasp met 2 el sap, peper en zout door de ricotta. Vet de ovenschaal in met de olie.

Leg de karbonades in de schaal en verdeel het ricottamengsel erover. Meng het paneermeel met de Parmezaanse kaas en peterselie. Bestrooi de karbonades ermee. Zet de karbonades ca. 20 min. in de oven.

Serveer met ovenfrites en romanesco

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Allerhande
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel