

# 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 romanescos

### Eet smakelijk!

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

Biologische  
Boerderijwinkel