

## Karbonade met aardappel, wortel en ui (4 personen)

- 30 gr. roomboter of vloeibare bakboter
- 400 gr. vastkokende aardappelen (geschrobd)
- 2 grote uien
- 250 gr. wortel
- zout & peper
- 4 karbonades
- 20 gr. vleeskruiden
- 250 ml. Amerikaanse BBQ-saus
- Een paar steeltjes peterselie



Smelt de roomboter en bestrijk de bodem ermee. Dit zorgt ervoor dat de aardappelen niet vastplakken aan de bodem. Snij de aardappelen met schil en al in plakjes van 1 cm. Leg de plakjes op de bodem van de slowcooker, allemaal met de platte kant naar beneden. Maak de ui schoon en snij deze in halve ringen. Verdeel de ui over de aardappelen en strooi er wat zout en peper overheen. Maak de wortel schoon en snij deze in plakjes van 1/2 cm. Besprenkel 1/3 van de saus over wortel. Kruid de karbonades en leg deze op de wortels. Doe de rest van de saus over de karbonades en smeer dit over de karbonades uit. Zet de binnenpan in de slowcooker in zet hem 4 uur op high (of 7 uur op low). Het is belangrijk dat je het deksel gesloten houdt zodat het vocht niet kan ontsnappen. Anders worden je aardappelen niet goed gaar.

Serveer na 4 uur de karbonade met wortel, aardappel en ui. Strooi er wat peterselie overheen.

Eet smakelijk.

(Gebaseerd op een recept van Lekker Tafelen)



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)

