



Hoe bereid ik het beste mijn favoriete karbonade?

Volgens veel vleesliefhebbers gaat er niets boven een heerlijk bereide karbonade. Maar over welke karbonade gaat het dan? De hals-, de rib- of de haaskarbonade? Marco Oskam, eigenaar van Keurslagerij Van Kesteren in Woerden, legt graag de verschillen uit.

Lees verder op pagina 4 >

**STEL JOUW
VRAAG AAN DE
KEURSLAGER**

"Wat voor vlees gaat er in gehakt? Hoe bak je biefstuk? Waar komt het vlees van de Keurslager vandaan?"

Wat wil jij weten over vlees?

Stuur jouw vraag in en wie weet behandelen we hem binnenkort in deze rubriek. Je krijgt in ieder geval altijd antwoord!

 www.keurslager.nl/contact
 info@keurslager.nl
 /keurslagers
 keurslagers

“Karbonades variëren in malsheid, smaak en vetgehalte.”

De verschillen in karbonade hebben alles te maken met het deel van het varken waar het vlees zich bevindt, de textuur en het vetgehalte. Die drie aspecten hebben ook betrekking op de manier waarop je jouw stukje vlees het beste kunt bereiden.

De streng

Een karbonade wordt gesneden van de karbonadestreng die loopt van de nek, over de hele rug van het varken, tot aan de ham. Overigens is dit niet uniek voor varkens: ook bij runderen en lammeren levert een dergelijke streng verschillende soorten populair vlees op, denk aan de T-bonesteak (rund) en het lamsrack (lam). Dit zijn eigenlijk karbonades.

De halskarbonade vraagt wat geduld

Marco: “Karbonade is over het algemeen niet zo moeilijk om klaar te maken, maar je moet wel op een paar dingen letten. De halskarbonade, ook wel schouderkarbonade genoemd, is wat donkerder en grover van structuur. Het heeft een hoger vetpercentage

en dat zorgt voor meer smaak. Heb je tijd? Dan is de halskarbonade een echte aanrader! Houd het simpel: kruid het vlees alleen met peper en zout. Dat is voldoende. Doe royaal boter in de pan, waarmee je ook een heerlijke jus maakt, en braad de halskarbonade in 20 minuten tot een half uur. Laat het vlees vervolgens nog drie kwartier sudderen. Dan wordt het heerlijk boterzacht. Je kunt er de meest uiteenlopende groenten bij presenteren. Hetzelfde geldt voor de aardappelbereiding. Mijn favoriet: verse sperziebonen en gekruide krieltjes.”

De ribkarbonade, veelzijdig en makkelijk

“Ribkarbonade heeft een wat dunner vetrandje en is daardoor vrij mals. Vaak verwerken we de ribkarbonade tot spareribs en varkensfilet. Dunne filetlapjes zijn uitermate geschikt voor lichte maaltijden, bijvoorbeeld als onderdeel van een salade. Ribkarbonade kun je op meerdere manieren bereiden. Zo is het malse stukje vlees enorm lekker van de barbecue, maar kun je de ribkarbonade ook bakken: in

15 minuten op hoog vuur in de pan is het gaar. Let er wel op dat je het vlees niet te lang bakt, want dan kan het droog worden. Laat de ribkarbonade na het bakken 5 minuten rusten in aluminiumfolie, zodat het lekker kan doorgaren aan de binnenkant. Hou je van vlees met een krokant laagje? Paneer de karbonade dan met bloem en ei. Zo krijg je een heerlijk knapperig korstje.”

De haaskarbonade, het meest malse stuk

En dan is er nog haaskarbonade. Marco: “Dat is het meest malse stuk, helemaal achter aan de rug van het varken. Dat is de ‘T-bonesteak’ van het varken met aan één kant het bekende stukje varkenshaas en aan de andere kant een stukje filet. Net als bij ribkarbonade heeft haaskarbonade een laag vetpercentage met een fijne vleesdraad. De haaskarbonade is mooi blank van kleur. Zorg er tijdens de bereiding voor dat je het vlees niet te lang doorbakt, zodat het sappig blijft. Breng het op smaak met zout en peper, doe een beetje boter in de pan en bak de karbonade 8 tot 10 minuten op hoog vuur. Laat het vlees vervolgens 5 minuten rusten in aluminiumfolie voor een malse, rosé binnenkant die bij wijze van spreken smelt op je tong.”

Voor elk wat wils!

“Wat de lekkerste karbonade is, is voor iedereen anders”, zegt Marco. “Heb je na een drukke werkdag bijvoorbeeld geen zin om uitgebreid te koken? Dan raad ik de haas- of ribkarbonade aan. Wil je de tijd nemen of zelfs feestelijk uitpakken? Ga dan voor de halskarbonade. Karbonades verschillen in malsheid, smaak en vetgehalte. Er is voor elk wat wils!” ●

WEETJE

Kotelet of karbonade?

De benamingen kotelet en karbonade worden door elkaar gebruikt, maar zijn niet helemaal hetzelfde. Als er een stukje rib aan het vlees zit, spreken we van een kotelet. Stukken vlees met een ander bot eraan heten karbonade.



Er zijn verschillende soorten karbonade met elk hun eigen textuur en vetgehalte. Er is voor elk wat wils: ribkarbonade, haaskarbonade, boerenkarbonade (ribkarbonade met spek en zwaard) en halskarbonade, ook wel schouderkarbonade genoemd.