**Hoisin karbonades**

Nodig:

Schouderkarbonades

Hoisinsaus

Peper

Zout

Arachide olie

Bereiding:

Dep de karbonades droog met keukenpapier. Breng de karbonades op smaak met zout en versgemalen peper. Verhit circa 2 eetlepels olie in een koekenpan en bak de karbonades op hoog vuur (standje 9) om en om in circa 6 minuten goudbruin en gaar. Voeg de hoisinsaus toe en bak circa 2 minuten mee. Wentel de karbonades goed door de hoisinsaus.