

Philly Cheese Steaks / Philly Cheese Steaks



Boodschappenlijst

300 gram steak	2 eetlepels witte wijnazijn
2 eetlepels zonnebloemolie	8 plakjes cheddar kaas
1 ui, gesnipperd	50 gram geraspte mozzarella
1 rode paprika, in schijfjes	4 zachte witte hotdogbroodjes
1 groene paprika, in schijfjes	Amerikaanse mosterd en ketchup

Zo maak je 4 Philly Cheese Steaks

Snij het lange stuk vet dat langs de zijkant van de steaks loopt af en gooi weg.

Snij elke steak doormidden, leg op een bakplaat, zet ze in de vriezer en vries ze 40 minuten.

Verhit de olie in een pan of braadpan met dikke bodem op middelhoog vuur.

Voeg de ui en paprika toe samen met een flinke snuf zout en bak alles 20 minuten.

Of tot de uien goudbruin en kleverig zijn.

Doe de azijn erbij en kook alles nog 5 minuten, breng op smaak met gemalen zeezout en peper.

Snij de halfbevroren biefstuk in zo dun mogelijke plakjes en stapel de plakjes in vier porties.

Verhit een grillpan op hoog vuur tot hij bijna rookt.

Leg een deel van de plakjes biefstuk in de pan op een stapel, ongeveer zo lang als je broodjes.

Bak gedurende 3 minuten op hoog vuur tot een deel van de biefstuk gaar is, met roze stukjes over.

Stapel een kwart van het uienmengsel erop en een kwart van de plakjes kaas en de mozzarella. Laat alles 5-10 minuten ongestoord op middelhoog vuur bakken.

Tot het vlees bruin en knapperig is aan de rand en de kazen zijn gesmolten.

Snij de broodjes open en schep er voorzichtig het vlees- en kaasmengsel in.

Herhaal dit met het resterende deel van het vlees, groenten, kaas en broodjes.

Philly Cheese Steaks / Philly Cheese Steaks



Shopping list

300g steaks	2 tablespoons white wine vinegar
2 tablespoons sunflower oil	8 cheddar slices
1 onion, sliced	50g grated mozzarella
1 red pepper, sliced	4 soft white sub rolls
1 green pepper, sliced	American mustard and ketchup

How to make 4 Philly Cheese Steaks

Trim away and discard the long piece of fat running down the side of the steaks.

Cut each steak in half and put on a baking tray, transfer to the freezer and freeze for 40 minutes.

Heat the oil in a heavy-based pan or casserole dish set over a medium heat.

Add the onion and peppers along with a good pinch of salt and fry for 20 minutes, until the onions are golden and sticky.

Add the vinegar and cook for a further 5 minutes, then season to taste.

Using a sharp knife, slice the half frozen steak as thinly as possible, pile the slices into four stacks.

Heat a skillet over a high heat until almost smoking.

Put one portion of the steak slices in the pan in a pile that's roughly the length of your rolls.

Fry for 3 minutes over a high heat until some of the steak is cooked, with pink bits remaining.

Pile a quarter of the onion mixture on top, as well as a quarter of each of the cheeses.

Continue to cook undisturbed over a medium heat for 5-10 minutes.

Or until the meat is brown and crisp around the edge and the cheeses have melted.

Cut one of the rolls open and carefully scoop the meat and cheese mixture into it.

Repeat with the remaining meat, veg, cheese and rolls.