

Cheesesteak and onion sandwich / Cheesesteak and onion sandwich



Boodschappenlijstje

150 gram entrecote

1 theelepel olijfolie, om in te bakken
zeezout & versgemalen zwarte peper

½ ui, in dunne plakjes gesneden

6 champignons, in dunne plakjes

50 g halfzachte kaas (port salut of taleggio)

2 panini, licht geroosterd
een handvol slablaadjes

2 cocktail tomaten

optioneel: (hot) chilisaus

Zo maak je een Cheesesteak Sandwich

Wrijf de entrecote in met een beetje olie, zout en zwarte peper.

Verhit een koekenpan tot hij heet is en bak de biefstuk aan beide kanten mooi bruin.

Zet het vuur lager en kook, regelmatig kerend, totdat de steak gaar is, naar smaak.

Zet de steak opzij om te rusten.

Bak in dezelfde pan op middelhoog vuur de gesneden uien in nog wat olie met een snuffje zout.

Roer ze regelmatig om en kook ze 5 minuten tot ze zacht en goudbruin zijn.

Voeg de champignons toe en bak ze nog 5 minuten.

Snij de biefstuk in dunne reepjes en stapel ze op het broodje.

Beleg de steak met de plakjes kaas en de gebakken groenten.

Serveer de cheesesteak sandwich met wat slablaadjes en tomaat.

Cheesesteak and onion sandwich / Cheesesteak and onion sandwich



Shopping list

150g sirloin steak

1 teaspoon olive oil, for frying

salt and freshly ground black pepper

½ onion, thinly sliced

6 button mushrooms, thinly sliced

50g semi-soft cheese (port salut or taleggio)

2 panini roll, lightly toasted

a handful lettuce

2 cocktail vine tomatoes

optional: (hot) chili sauce

How to make a Cheesesteak Sandwich

Rub the steak with a little oil, salt and black pepper.

Heat a frying pan until it is hot, then fry the steak until well-browned on both sides.

Reduce the heat and cook, turning frequently, until it is cooked to your liking.

Set the steak aside to rest.

In the same pan, over a medium heat, fry the sliced onions in a little more oil with a pinch of salt.

Stir them frequently and cook for 5 minutes until they are softened and golden-brown.

Add the mushrooms and fry for another 5 minutes.

Slice the steak thinly into strips and pile onto the toasted rolls.

Top with the slices of cheese and the fried vegetables.

Serve with some salad leaves and tomatoes.