



# Cheese & steak sandwich uit Philadelphia



## Bereidingstijd

30 min tot 1u



## Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



## Ingrediënten

600 gram biefstuk  
olijfolie  
peper en zout  
3 takjes verse tijm (fijngesneden)  
1 theelepel cayennepeper  
2 uien (in halve ringen)  
1 rode paprika (in reepjes)  
1 groene paprika (in reepjes)  
4 stuks stokbroden (van 30 cm)  
120 gram jonge kaas (in plakjes)

## Bereidingswijze

- 1.** Snij de biefstukken in dunne reepjes. Meng met een beetje olijfolie, peper, zout, tijm en cayennepeper. Zet even apart.
- 2.** Verhit in een braadpan 2 eetlepels olijfolie en fruit hierin de uiringen en de paprikareepjes tot ze mooi gekaramelliseerd zijn. Schep uit de pan in een kom en hou warm. Bak nu in dezelfde pan de reepjes biefstuk kort aan, op hoog vuur. Voeg de uien en paprikareepjes toe.
- 3.** Snij de stukken stokbrood net niet doormidden in de lengte en besprenkel de binnenkant met een beetje olijfolie. Vul het stokbrood op met het vlees, de uien en de paprika. Werk af met plakjes kaas.
- 4.** Leg de broodjes naast elkaar, met de kaas naar boven gericht, op een bakplaat. Zet nog 4 à 5 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.