

Philly Cheesesteak Sandwich

👤 2 personen

🕒 45 minuten

🔥🔥🔥 Eenvoudig

Ingrediënten & benodigdheden

- 1 Ribeye steak
- Peper en zout naar smaak
- Knoflookpoeder naar smaak
- 1 Ciabatta brood (of ander langwerpig brood)
- Olijfolie

Voor de toppings

- 2 Witte uien
- 1 Rode paprika
- 1 Groene paprika
- 1 el. Bruine suiker
- 1 el. Balsamico

Voor de kaassaus

- 1 el. Roomboter
- 1 el. Bloem
- 100 gr. Cheddar
- 100 gr. Goudse kaas
- 250 ml. Volle melk
- 2 Jalapeno pepers, fijngesneden (meer of minder naar smaak)
- 1 el. Gerookte paprikapoeder
- Plancha of grote skillet
- Gietijzeren sauspan
- Rookmot eiken
- Cold Smoke generator



Bereiding

1. Doe wat rookmot in de cold smoke generator en zet hem in de BBQ.
2. Doe de kaas in een schaal of geperforeerde bak en zit deze op het rooster.
3. Steek de generator aan tot dat de rookmot begint te smeulen en sluit de BBQ.
4. Laat de kaas voor ongeveer 5 minuten roken. Let op, de rooksmaak kan snel overheersend worden dus rook de kaas zeker niet te lang.
5. Haal de cold smoke generator uit de BBQ en zet de kaas opzij voor later.
6. Steek de BBQ aan, breng naar 200 graden, volledig directe hitte.
7. Leg de plancha of een grote skillet in de BBQ en laat opwarmen.
8. Zet de sauspan op de plancha en voeg de boter toe, laat dit smelten.
9. Voeg dan de bloem toe en roer het goed door tot het een soort deeg wordt.
10. Voeg de melk door en roer het goed totdat de bloem is opgenomen in de melk.
11. Voeg handje voor handje de gerookte kaas toe en meng het goed door, tot een gladde kaassaus vormt.
12. Als de saus te dik is, kun je een scheutje melk toevoegen.
13. Voeg tot slot de paprikapoeder en fijngesneden pepers toe, roer goed door en zet opzij.
14. Snijd de uien in halve ringen en de paprika's in reepjes.
15. Snijd de ribeye steak in dunne plakjes en bestrooi met zeezout en knoflookpoeder
16. Doe wat olie op de plancha en bak de uien en paprika's tot ze gaar en gekleurd zijn.
17. Voeg de bruine suiker en balsamico toe en hussel alles goed door elkaar.
18. Haal de groenten van de plancha en zet opzij.
19. Doe indien nodig wat olie op de plancha en bak de ribeye om en om kort aan, tot beide kanten mooi gekleurd zijn. Maak af met wat peper.
20. Snijd het brood open en bestrijk beide kanten met boter, bak het kort op de plancha tot het brood goudbruin en knapperig is.
21. Zet indien nodig de kaassaus nog even terug in de BBQ als het begint te stollen.
22. Verdeel de plakjes ribeye over het brood en giet de kaassaus er overheen.
23. Top af met de gegrilde groenten, en genieten maar!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl