



Philly cheesesteak van portobello

met wortelfriet en salade



20-30min



2 personen

Vandaag hebben we een Philly cheesesteak voor je - een sandwichspecialiteit uit het Philadelphia van de jaren '30 - maar dit keer vegetarisch: met vlezige portobello's in plaats van rundvlees. Belegd met verse paprika en knapperige uien, en gegratineerd met kaas. Erbij serveer je krokant gebakken wortelfrietjes met een dip en een frisse salade.

Wat je van ons krijgt

- 2 wortels
- 2 baguettes¹
- 2 portobello's
- 1 groene paprika
- 1 rode paprika
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1 zakje sojasaus^{1,6}
- 1 zakje geraspte oude kaas⁷
- 50g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise³
- boter⁷
- bloem¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1018kcal, vet 54.9g, koolhydraten 93.8g, eiwit 34.0g



1. Wortelfriet bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schrob of schil de **wortels**. Snijd ze, afhankelijk van dikte, in de lengte in vieren of in zessen en dan doormidden. Verdeel de **wortelfriet** over een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met 2el olijfolie en een flinke snuf zout, bak 20-25min in de oven. Schep halverwege een keer om.



4. Vulling verfijnen

Zet het vuur laag en voeg 1el boter toe. Bestrooi met 1tl bloem zodra de boter gesmolten is en roer door. Voeg de **helft van de oregano** toe. Blus af met 75ml water en de **sojasaus**. Breng het geheel aan de kook en laat iets indikken. Neem dan de pan van het vuur.



2. Ingrediënten voorbereiden

Bak de **broodjes** op een rooster in de oven in ca. 8min af. Borstel de **portobello's** evt. schoon en snijd ze in dunne plakjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in dunne reepjes. Pel en snijd de **ui** in grove stukjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



5. Broodjes bakken

Snijd de **broodjes** open (maar niet helemaal doormidden) en beleg ze met de **gebakken groenten**. Verdeel de **kaas** erover en bak de **broodjes** 4-5min in de oven, totdat de **kaas** gesmolten is.



3. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Roerbak de **portobello** ca. 4min, totdat ze vocht beginnen te verliezen. Voeg dan de **ui**, de **knoflook** en de **paprika** toe en bak in 4-5min bruin. Breng op smaak met zout en peper.



6. Dip en salade maken

Maak een **dip** van 2el mayonaise, 1el water en een snuf **oregano**. Breng op smaak met zout. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1-2el azijn en een snuf zout, peper en suiker. Meng de **dressing** met de **salade**. Serveer de **Philly cheesesteak** met de **wortelfriet** en de **dip** en geef de **salade** erbij.