



Amerikaanse steak sandwich

met rucola, kaassaus en rodebietensalade



ca. 25min



2 personen

Dit is een sandwich van formaat: een smakelijk bouwpakket van bavette, zelfgemaakte kaassaus en peperige rucola. Ernaast een lekker romige slaw van rode bieten en wortel. We hopen dus dat je stevige honger hebt, want deze sandwich vereist een lege maag.

Wat je van ons krijgt

- 1x bavette
- 1 citroen
- 1 rode ui
- 1 rode biet
- 1 wortel
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 teen knoflook
- 2 ciabatta's ^{1,6,7}
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 2el mosterd ¹⁰
- 1el boter ⁷
- peper en zout
- suiker
- 45ml olijfolie
- 15ml azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote koekenpan met deksel
- staafmixer met beker
- dunschiller
- keukenrasp

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), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 824kcal, vet 54.3g, koolhydraten 44.5g, eiwit 38.6g



1. Dressing maken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Neem het **vlees** uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng de **citroenrasp** met 2el mayonaise, 1el azijn en een snuf zout en peper.



2. Salade maken

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Schil en rasp de **rode biet** grof. Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm ook grof. Meng de **groenterasp** en de **ui** met de **dressing** en zet opzij.



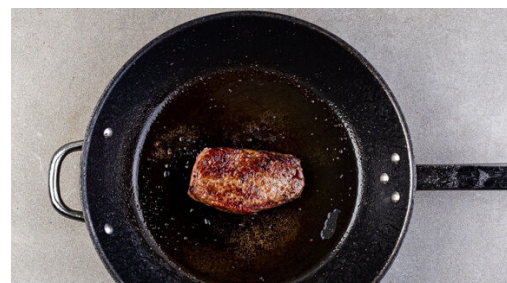
3. Saus pureren

Hak de **kaas** in kleinere stukjes en doe in een hoge (maat)beker. Pel de **knoflook** en doe ook in de maatbeker, met de **helft van het citroensap**, 1el mosterd, 2el olijfolie, 1el water en een snuf zout en peper. Pureer tot een **romige saus**. Breng de **kaassaus** verder op smaak met zout, peper, een snuf suiker en evt. azijn.



4. Broodjes afbakken

Snijd de **broodjes** open en leg ze op een bakplaat, met de snijvlakken naar boven. Besmeer met in totaal 1el boter en 1el mosterd en rooster 6-8min in de oven.



5. Vlees braden

Dep het **vlees** droog en wrijf het in met peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad het **vlees** 2-4min op de vetkant, draai om en braad nog eens 2-4min, afhankelijk van de dikte. Zet het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat het **vlees** nog 1min (voor medium) tot 3min (voor well-done) garen. Laat afgedekt rusten op een bord.



6. Broodjes beleggen

Snijd het **vlees** in plakken. Beleg de **broodjes** met de **rucola** en het **vlees** en bestrooi met een snuf zout en wat versgemalen peper. Top met de **kaassaus**. Hussel de **rodebietensalade** om met de **rest van de rucola** en serveer met de **sandwiches** en de **rest van de kaassaus**.