



## Amerikaanse roastbeefsandwich

met komkommerpickle en wortelfrietten



ca. 25min



2 personen

Waar wij hier allemaal bekend zijn met het broodje rosbief, heeft de Verenigde Staten een robuustere variant: de roastbeefsandwich. Prachtige dunne plakken versgebraden vlees, meestal geserveerd met een dikke 'gravy' en wat plakjes augurk. Wij vullen ons broodje beef met lekker veel groenten en een saus op basis van mayonaise en braadsappen. Met geroosterde wortelfrietten erbij een volwaardige maaltijd.

## Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 kuipje grove mosterd <sup>10</sup>
- 2 zakjes mayonaise <sup>3,10</sup>
- 1 zakje ketchup
- 2 biefstukken
- 1 tomaat
- 1 ui
- 1x babyromanasla
- 1 minikomkommer
- 2 broodjes <sup>1</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- plantaardige olie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- middelgrote koekenpan
- ovenschaal

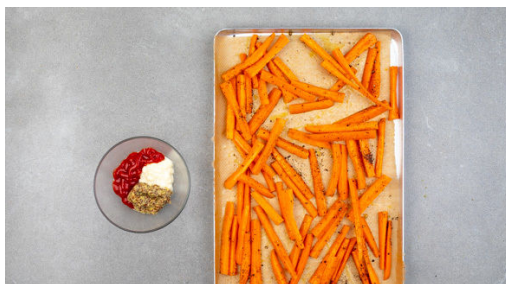
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 856kcal, vet 48.1g, koolhydraten 63.4g, eiwit 37.5g



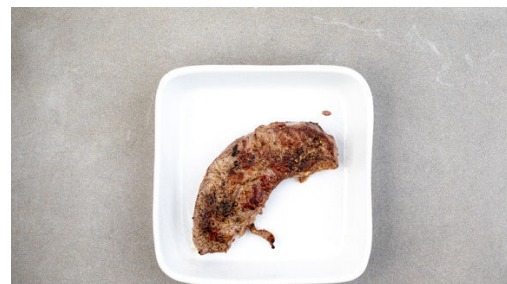
### 1. Wortel roosteren

Verwarm de oven voor op 180°C. Schil of schrob de **wortel** en snijd hem in dunne **friet**en. Spreid ze uit over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olijfolie en een snuf zout en peper. Rooster 20-25min in de oven tot de **wortel** goudbruin is.



### 4. Uien bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie. Fruit de **ui** 3-4min en breng op smaak met peper en zout. Bak de **broodjes** in 4-6min af in de oven.



### 2. Vlees braden

Meng de **mosterd**, **mayonaise** en **ketchup** met een snuf peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Wrijf het **vlees** in met peper en zout en braad het 1min per kant. Leg het **vlees** in een ovenschaal en bestrijk de bovenkant met **1-2tl saus**. Bak 5-7min in de oven en laat het **vlees** tot serveren rusten.



### 5. Dressing maken

Meng 1el azijn met 2el olie en een snuf zout, peper en suiker.



### 3. Toppings voorbereiden

Snijd de **tomaaten** in plakjes, Pel, halveer en snijd de **ui** in halve ringen. Snijd de **kropjes sla** in de lengte door en dan in smalle reepjes. Snijd de **minikomkommer** in dunne plakjes en meng ze met 1-2el azijn, 1tl suiker en 1/4tl zout.



### 6. Sandwich beleggen

Snijd het **vlees** in zo dun mogelijke plakken. Meng het **braadvet** uit de ovenschaal met de **rest van de saus**. Snijd de **broodjes** open en bestrijk ze met wat **sous**. Beleg met de **sla**, **tomaat**, **ui**, **komkommerpickle**, het **vlees** en meer **sous**. Serveer de **sandwiches** met de **wortelfriet**, de **rest van de sla** en de **dressing**.