



Francesinha

Stevige tosti uit Porto met vlees en worst, bedekt met kaas en een pittige bier-tomatensaus. Een echte trek-uitsmijter.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	2	Klassiekers

Ingrediënten

- 4 sneden wit brood
- 2 biefstukjes (dun)
- 4 plakken ham
- 2 verse worsten (chipolata)
- 8 plakken jonge kaas
- 2 eieren
- 1 blik tomatenpuree (70 g)
- 300 ml donker bier
- 200 ml runderbouillon

1 eetlepel bloem
1 eetlepel boter
1 theelepel piri-piri
1 laurierblad
Olijfolie
Zout
Peper

Bereidingswijze

1. Maak de saus: smelt de boter, roer de bloem erdoor en bak 1 minuut. Voeg de tomatenpuree, het bier, de bouillon, de piri-piri en het laurierblad toe. Laat 15 minuten zachtjes inkoken tot een gladde, dikke saus. Kruid met zout en peper.
2. Bak de worsten gaar en snijd overlans open. Bak de biefstukjes kort aan in wat olijfolie.
3. Bak de eieren als spiegelei.
4. Bouw de francesinha: leg een snede brood, dan ham, biefstuk, worst en opnieuw een snede brood.
5. Bedek volledig met de kaasplakken.
6. Zet 5 minuten onder de grill van de oven tot de kaas gesmolten is.
7. Leg een spiegelei bovenop en overgiet royaal met de warme saus. Serveer met frietjes.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)