



Philly cheesesteak met smeltende kaas

Het iconische broodje uit Philadelphia: flinterdun gebakken rundvlees met gesmolten uien, paprika en romige kaassaus in een lang broodje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 500 g biefstuk of entrecote, flinterdun gesneden
- 2 uien, in ringen
- 1 groene paprika, in reepjes
- 2 el olie
- 30 g boter
- 1 el bloem
- 200 ml melk
- 150 g geraspte kaas (gouda of cheddar)
- 4 lange zachte broodjes

zout en peper

Bereidingswijze

1. Bak voor de kaassaus de boter met de bloem 2 minuten. Giet er al roerend de melk bij en laat indikken. Roer de kaas erdoor tot een gladde saus. Kruid met peper.
2. Verhit de olie in een grote pan op hoog vuur. Bak de uien en paprika 6 tot 7 minuten tot ze zacht en licht gekleurd zijn. Schep uit de pan.
3. Bak in dezelfde hete pan het dun gesneden vlees in porties, telkens 2 minuten, tot het net gaar is. Kruid met zout en peper.
4. Meng het vlees terug met de uien en paprika en verhit kort.
5. Snijd de broodjes open, vul royaal met het vlees-groentemengsel en overgiet met de warme kaassaus.
6. Meteen serveren, dichtklappen en uit de hand eten.

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