



Francesinha

De francesinha is een stevige gegrilde sandwich uit Porto, gevuld met ham, biefstuk en chipolata, volledig bedekt met gesmolten kaas en overgoten met een rijke, pittige bier-tomatensaus. Een echte klassieke Portugese trekpleister op een bord.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	2	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 sneden wit brood (stevig, zoals pain de mie)
- 2 dunne biefstukjes (elk ca. 80 g)
- 4 plakken gekookte ham
- 2 chipolataworstjes
- 8 plakken jonge belegen kaas (of Emmentaler)
- 2 eieren
- 70 g tomatenpuree
- 300 ml donker bier

200 ml runderbouillon
1 eetlepel bloem
15 g boter
1 theelepel piri-pirikruiden (of naar smaak)
1 laurierblad
Olijfolie
Zout
Vers gemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Bereid eerst de saus. Smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur. Roer de bloem erdoor en bak 1 minuut, zodat de bloemsmaak verdwijnt. Voeg de tomatenpuree toe en roer goed. Giet er het donkere bier en de runderbouillon bij en voeg de piri-pirikruiden en het laurierblad toe. Breng aan de kook en laat 15 minuten zachtjes sudderen tot een gladde, licht gebonden saus. Verwijder het laurierblad en kruid met zout en peper. Houd warm.
- 2.** Prik de chipolataworstjes in met een vork en bak ze gaar in een scheut olijfolie, ongeveer 8 minuten op middelhoog vuur. Laat lichtjes afkoelen en snijd overlangs open.
- 3.** Bak de biefstukjes op hoog vuur in een beetje olijfolie, 1 tot 2 minuten per kant. Kruid met zout en peper en leg apart.
- 4.** Bak de eieren als spiegelei in een beetje olijfolie. Houd warm.
- 5.** Bouw de francesinha. Leg een snede brood als bodem. Beleg met 2 plakken ham, een biefstukje en een opengesneden chipolata. Dek af met een tweede snede brood. Herhaal voor de tweede portie.
- 6.** Bedek elke sandwich volledig met de kaasplakken, ook de zijkanten zo goed mogelijk. Leg de sandwiches op een ovenschaal.
- 7.** Zet 4 tot 5 minuten onder een voorverwarmde grill op 220 graden tot de kaas volledig gesmolten en lichtjes goudbruin is.
- 8.** Leg een spiegelei bovenop elke francesinha en overgiet royaal met de warme saus. Serveer onmiddellijk.

Tip

Gebruik stevig brood dat niet doorweekt raakt onder de saus. Laat de saus voldoende inkoken zodat ze de sandwich mooi bedekt zonder direct weg te lopen. Voor extra pit mag je de hoeveelheid piri-piri gerust verhogen.

Lekker met

Verse frietjes en eventueel een groene salade als tegenwicht voor het rijke gerecht.

Dranktip

Serveer met een koud donker Portugees bier zoals een Super Bock Stout, of een frisse lager om de pittige saus te temperen.

Ontdek meer recepten op kookpot.be