



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 eetlepel olie
- 30 g boter
- 1 eetlepel 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)