



Steak sandwich met gepofte paprika

Met gekaramelliseerde sjalot en blauwe kaas



Rode paprika ✨



Demi baguette



Sjalot



Mesclun ✨



Biefstukreepjes ✨



Deense blauwe kaas ✨

Totaal: 40-45 min.

Gemakkelijk

Eet binnen 3 dagen

Deze steak sandwich is een feest van verschillende smaken. De zoete sjalotten en pittige blauwe kaas vormen samen een perfect duo voor bij de biefstukreepjes. Door de paprika te poffen in de oven wordt hij heerlijk zacht en intens van smaak.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Bakplaat met aluminiumfolie, 2x koekenpan. 2x kom, keukenpapier en huishoudfolie.

Laten we beginnen met het koken van de **steak sandwich met gepofte paprika**.



1 PAPIKA'S IN DE OVEN

Verwarm de oven voor op 220 graden. Leg de **paprika** op een bakplaat met aluminiumfolie. Bak de **paprika** 25 – 35 minuten in de oven, of tot hij zacht is en de schil geblakerd ★. Keer halverwege om. Leg de laatste 6 – 8 minuten de **baguettes** bij de **paprika** in de oven.



4 PAPIKA ONTVELLEN

Haal de **paprika** uit de oven en leg direct in een kom. Dek af met huishoudfolie en laat afkoelen tot je de **paprika** kunt aanraken zonder je te branden. Trek voorzichtig de schil van de **paprika** en snijd de **paprika** in repen. Let op: er kan hete stoom uitkomen!

★**TIP:** Het is niet erg als er zwarte plekje op de schil komen: die zorgen juist voor een lekkere smaak. Je ontvelt de paprika later.



2 SJALOT KARAMELLISEREN

Snijd ondertussen de **sjalot** in dunne halve ringen. Verhit de roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur. Draai het vuur middellaag, voeg de **sjalot** toe en bestrooi met zout. Laat in 20 – 25 minuten karamelliseren. Roer regelmatig door ★★.



5 BIEFSTUK BAKKEN

Dep de **biefstukreepjes** droog met keukenpapier. Verhit de olijfolie in een koekenpan op hoog vuur ★★. Voeg de **biefstukreepjes** toe aan de koekenpan en bak in 1 – 2 minuten bruin. Breng op smaak met peper en zout.

★★★**TIP:** Zet het vuur flink hoog. De baktijd van deze biefstukreepjes is heel kort: op laag vuur worden ze niet bruin – en juist die bruining geeft veel smaak!



3 SALADE MAKEN

Meng ondertussen in een kom de zwarte balsamicoazijn en de extra vierge olijfolie tot een dressing. Breng op smaak met peper en zout en schep de **mesclun** erdoor.

★★**TIP:** Door de sjalot op middellaag vuur te bakken, komen de zoete tonen meer tot uiting. Als je het vuur te hoog zet, bak je de sjalot en wordt deze eerder hartig dan zoet.



6 SERVEREN

Snijd de **baguettes** open en besmeer met mosterd naar smaak. Beleg met de **paprika**, **biefstukreepjes** en **sjalot** en bestrooi met de **Deense blauwe kaas**. Verdeel de **steak sandwiches** over de borden en serveer met de **mesclun**.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rode paprika (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Demi baguette (st) 1) 17) 20) 21) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Sjalot (st)	2	4	6	8	10	12
Mesclun (g) 23) *	30	60	90	120	150	180
Biefstukreepjes (g) *	100	200	300	400	500	600
Deense blauwe kaas (g) 7) *	25	50	75	100	125	150

Zelf toevoegen

Roomboter (el)	1	1½	2	2½	3	3½
Zwarte balsamicoazijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd	naar smaak					
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3456 / 826	639 / 153
Vet totaal (g)	34	6
Waarvan verzadigd (g)	13,1	2,4
Koolhydraten (g)	84	16
Waarvan suikers (g)	12,7	2,3
Vezels (g)	8	2
Eiwit (g)	41	8
Zout (g)	2,2	0,4

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 20) Soja 21) Melk/lactose

22) Noten 23) Selderij 25) Sesam 27) Lupine

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).