



PHILLY CHEESE STEAK SANDWICH

NODIG

4 afbakbroodjes pistolets
2 el olijfolie
1 groene paprika
2 uien
± 250 gram rosbiefapjes
2 teentjes knoflook
150 gram cheddar aan een stuk

DOEN

1. Verwarm de oven voor op 220 °C. Bak de pistolets volgens de aanwijzingen op de verpakking goudbruin.
2. Neem uit de oven, maar laat de oven aan staan. Snijd de paprika en ui in ringen. Verhit de helft van de olie en bak de paprika- en uienringen met zout op middelhoog vuur in 6-8 minuten goudbruin. Neem uit de pan en doe in een schaalteje.
3. Snijd de rosbief in reepjes. Snijd de knoflook fijn. Verhit de rest van de olie in de pan. Bak de knoflook 30 seconden en voeg dan de rosbief toe. Bak op hoog vuur 3 minuten. Snijd de broodjes open en verdeel het vlees, de paprika- en uienringen erover. Leg op elk broodje een plak (of meer! ;) kaas. Leg de broodjes op een bakplaat en zet 3 minuten in de oven. Serveer direct als de kaas gesmolten is.

Enjoy your meal!



WWW.BONAPETIT.NU