



## Philly cheese steak sandwich

🕒 15 + 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🇺🇸 250 gr rib eye
- 🇺🇸 4 plakken provolone of cheddar
- 🇺🇸 4 afbakbroodjes
- 🇺🇸 1 grote ui
- 🇺🇸 geroosterde paprika
- 🇺🇸 zout en peper

### MATERIAAL:

### ZO MAAK JE HET:

1. Als eerste kun je het beste het vlees even minimaal 30 minuten in de vriezer leggen.
2. Het is namelijk de bedoeling om het vlees zo dun mogelijk te snijden en dat gaat het makkelijkst als het vlees goed koud is.
3. Verwarm vervolgens de oven voor, bekijk dat even op de verpakking van de broodjes.
4. Snijd de ui in ringen, laat 4 geroosterde paprika's uitlekken en snijd in reepjes.
5. Giet een scheutje olie in een pan en bak de ui en paprika op niet al te hoog vuur voor een minuut of vijf.
6. Snijd ondertussen het vlees in hele dunne plakjes en breng op smaak met zout en peper.
7. Doe de broodjes in de oven en bak ze de minimale tijd dat op de verpakking staat.
8. Bak het vlees na vijf minuten kort mee totdat het is dichtgeschroeid.
9. Haal de broodjes uit de oven en beleg met vlees, paprika, ui en plakjes cheddar.
10. Schuif dan de broodje nog een minuut of 2-3 in de oven zodat de kaas lekker smelt.

**TIP:** Serveer de Philly cheese steak als flinke lunch of als avondmaaltijd met een kopje soep of een frisse salade.



Bron: [lekkerensimpel.com](https://lekkerensimpel.com)