

Ingrediënten voor 4 personen

2 biefstukjes (biologisch) Ciabatta
(bijvoorkeur met tomaat of olijf)
Potje geroosterde paprika (goede
kwaliteit) Rucola Mayonaise
(gewoon uit een potje) Zout
Peper

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Amerikaans
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Lunch/Brunch
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Ciabatta met biefstuk American style

Een lekkere afwisseling op een broodje biefstuk.

Hulpmiddelen

Grill pan, Oven Snijplank

Vorbereiding

Verwarm de oven en bak de ciabatta zoals op de verpakking staat. Smeer de biefstuk in met olijfolie. Wil je een andere smaak dan kun je de biefstuk kruiden met tijm of probeer eens rozemarijn!

Bereidingswijze

Grill de biefstuk zoals je wilt (bleu, medium of well done). Belangrijk om de biefstuk te laten rusten. Ik heb me laten vertellen dat je dit net zo lang moet doen als dat de biefstuk gebakken is. Snij ondertussen de ciabatta in de lengte door. Smeer wat mayo op het onderste broodje. Leg er wat rucola op. Snij de paprika in reepjes en leg op de sla. Je kunt nu de biefstuk snijden en hem op het broodje doen. De sappen van de biefstuk zijn het lekkerst dus gooi het niet weg maar leg de bovenkant van het broodje er even in (deed mijn opa ook altijd). Snij het brood in vieren en dan genieten!

Serveertips

Een lente-uitje toevoegen is ook heerlijk. Stel dat je wat pittigere biefstuk wil. Dan kun je ook een Spaans (of ander pepertje) fijn snijden en de biefstuk voor het snijden doorheen halen. Laat die sappen met de peper vermengen en je hebt een geweldige sensatie op tafel. Uiteraard zijn er ontzettend veel meer combinaties mogelijk. Misschien weet jij nog wel iets anders of misschien heb je tips?

