

### Ingrediënten voor 5 personen

\* 1 eetpl olijfolie \* 1 ui,  
fijngesnipperd \* 2 teentjes  
knoflook, fijngehakt \* 150 gr  
champignons \* 500g  
rundergehakt \* 30 gr panko \* 1 ei  
\* 2 eetpl tomatenketchup \* 1  
runderbouillon blokje, verkruid  
\* ½ theelpl Worcestershiresauce  
\* 3 theelpls Dijon mosterd of 2  
theelpls droge mosterdpoeder  
Saus: \* 2 eetpls ongezouten  
boter \* 3 eetpls bloem \* 500 ml  
runderbouillon \* 250 ml water \* 2  
theelpls Dijonmosterd \* 2 theelpls  
Worcestershiresauce \* Zout en  
peper

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Engels  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Salisbury steak met champignonsaus

Een heerlijk recept met rundergehakt, weer eens wat anders dan moeder's gehaktbal. Alhoewel die ook niet te versmaden is.

### Bereidingswijze

1. Verwarm de olie op middelhoog vuur en bak de ui en de knoflook 2 minuten.
2. Haal de helft uit de pan en doe in een grote schaal.
3. Voeg de champignons toe en bak 2 minuten, haal uit de pan en doe in een middelgrote schaal.
4. Meng het gehakt met het uienmengsel en alle andere ingrediënten in de grote schaal goed met je handen door elkaar.
5. Vorm er 5 platte steaks van gelijke afmetingen van.
6. Voeg eventueel wat olie toe aan de pan en bak de steaks aan beide kanten goudbruin gedurende 1 minuut per kant, ze zijn dan nog niet gaar!
7. Haal de pan van het vuur en leg de steaks op een bord.
8. Zet de pan terug op het vuur en smelt de boter, voeg vervolgens de bloem toe.
9. Voeg na 30 seconden alle ingrediënten voor de saus toe en roer voortdurend zodat je een fluweelzachte saus krijgt.
10. Zet het vuur laag en voeg de andere helft van het uienmengsel en de champignons toe.
11. Leg de steaks inclusief het vocht op het bord toe aan de saus.
12. Laat 7 minuten pruttelen tot de saus op dikte is en de steaks gaar zijn.
13. Serveer de steaks overgoten met de saus.
14. Lekker met aardappelpuree en een frisse salade.