Elvea, een feest uit Italië

Steak Sandwich met gesmoorde ui en Pomo e Legumi

Ingredienten voor Personen

2 eetlepels	ELVEA Pomo e Legumi
1 theelepel	mosterd
2	witte uien (ongeveer 250 gr) in dunne ringen gesneden
1 eetlepel	gedroogde tijm
2 theelepels	balsamico-azijn
1 theelepel	olijfolie
4	(glutenvrije) broodjes in de lengte gehalveerd
200 g	dunne steak of minute steak
2 handvol	rucola
	zout
	peper

Bereiding

De gesmoorde ui

Verhit de olie in een pan met anti-aanbaklaag en bak de ui rustig op een zacht vuurtje. Kruid met peper, zout en tijm.
Na 10 minuten zou de ui mooi glazig en zacht moeten zijn. Blus met de balsamicozijn en laat nog 4 minuutjes verder pruttelen op een zacht vuurtje.

De saus

Meng de Pomo & Legumi met de mosterd en de peper en het zout. Voor een minder pittig effect kan je eventueel nog een klein beetje honing toevoegen.
Verwarm ondertussen de grill of grillpan en grill de broodjes.
Leg de broodjes naast elkaar en zet alle andere ingrediënten klaar zodat je straks makkelijke de broodjes kan beleggen.

De steak

Grill de steak in een paar minuten gaar en laat even rusten. Kruid met wat peper en zout. Snijd de steak in

dunne reepjes.

Le moment suprême
Hou de grill warm, wrijf hem even proper met een doekje.
Smeer de broodjes in met het tomatensausjes en beleg dan met de rucola, steak en ajuin.
Leg de andere helft terug op het broodje en grill dit gedurende 2 minuten zodat de sappen zich goed vermengen.

Je kan de broodjes warm houden in aluminiumfolie, maar ze smaken het best als je ze meteen uit het vuistje kan eten.
Enjoy!

Recept info: mustbeyummie.com