

## Philly cheese steak van de plancha

### Wat heb je nodig?

Ribeye aan één stuk (bv van Black Angus)  
stuk provolone kaas, in plakjes gesneden  
2 handen vol cheddarkaas, in kleine blokjes gesneden (of geraspt)  
2 el. roomboter  
2 el. bloem  
300 ml. melk  
witte peper  
1 baguette (stokbrood)  
paar stukjes rundervet (vraag je slager)  
2 uien, kleingesneden  
1 teen knoflook, fijngehakt  
½ rood pepertje, in dunne ringetjes gesneden  
handvol ingelegde uien (recept: zie YouTube Cote de Boeuf van 04-06-2021)

### Wat moet je doen?

- vries de ribeye licht aan en snijd in plakken van ca. 0,5 cm dik en dan in reepjes
- steek de plancha aan en zorg voor een temperatuur van 250 graden
- smelt ca. 2 el. boter in een pannetje (niet bruin laten worden) en roer hier de bloem door
- gaar dit al roerend ca. 3 minuten
- roer de melk en de witte peper door tot een saus zonder klontjes en voeg de cheddarkaas toe
- smelt de kaas al roerend tot je een dikke kaassaus hebt. Zet apart
- snijd de baguette horizontaal doormidden en rooster eventueel een beetje
- smelt wat rundervet op je plancha en bak hierop de ui met de knoflook een paar minuten
- schuif naar een minder heet deel aan de kant en bak de reepjes vlees bruin
- kruid de ribeye-reepjes met zwarte peper en (maldon)zout en bak de rode peper even mee
- leg de plakjes provolone-kaas erop en laat over het vlees smelten (met behulp van een deksel)
- warm de kaassaus weer op en beleg een helft van het brood met de kaassaus, gesmoorde uien en het vlees met gesmolten provolonekaas
- garneer met de ingelegde uien en nog wat ringetjes rode peper en leg de andere helft van het brood er boven op.

“Ik zeg: maken die hap!”

---

Wil je de recepten in het vervolg automatisch in je mailbox ontvangen overweeg dan om ‘vriend’ te worden van ‘ralphsbbqtube’

Daarmee ondersteun je mijn YouTube-kanaal zodat ik dit kan blijven doen én kun jij gebruik maken van vele kortingen, acties en andere privileges: win/win!

Check voor meer informatie: [www.ralphsbbqtube.nl](http://www.ralphsbbqtube.nl)

Hartelijke groet!”

Ralph de Kok