

Hot-steak met bbq-saus en cheddar

Uit de workshop 'Hotdogs deluxe'



4 personen – Bereidingstijd : 30 minuten – Oventijd : 10 minuten

Ingrediënten

De hot-steak

- 4 baguettes met kruidenboter
- 400 g rumsteak
- Gedroogde uitjes

De rub

- 1 kl paprikapoeder
- 1 kl lookpoeder
- ½ kl koriander (gedroogd)
- 1 kl zout
- 2 kl Candico Kandij cassonade bruin
- ½ kl pilipili

De BBQ-saus

- 1 ui
- 100 g gerookt ontbijtspek
- 50 ml Devos Lemmens Tomato Ketchup
- 250 ml Elvea Passata
- 3 el worchestershiresaus
- 1 blokje Knorr Bouillon voor vlees
- 2 kl Candico Kandij cassonade bruin
- Arachideolie

De cheddarsaus

- 100 ml Carlsbourg Authentieke room uit de Ardennen
- 100 g cheddar (smeltkaas)

Bereidingswijze

De hot-steak

- Meng alle ingrediënten voor de rub.
- Snij de rumsteak in plakjes van ½ cm.
- Roer er de rub onder. Plaats in de koelkast tot gebruik.

De BBQ-saus

- Pel de ui en snij in halve ringen.
- Verhit 3 el arachideolie in een kookpot.
- Bak de ui glazig.
- Voeg het gerookt spek toe en roer goed door.
- Blus met ketchup en tomatenpassata.
- Verkruimel er het bouillonblokje over en voeg de worchestershiresaus en de kandijnsuiker toe.
- Breng aan de kook en laat 15' rustig pruttelen op een zacht vuur zonder deksel.
- Verwijder het spek na kooktijd.

De cheddarsaus

- Breng de room aan de kook.
- Roer er de cheddar door met een klopper tot deze volledig is gesmolten.
- Hou warm op een zacht vuur.

Afwerking

- Warm de oven voor op 200°C.
- Snij het lookbrood open (niet volledig doorsnijden).
- Plaats 10' in de oven op een ovenplaat met bakpapier.
- Verhit arachideolie in een bakpan.
- Laat aan beide zijden kort bakken.
- Smeer BBQ-saus op het lookbrood. Beleg met steak. Overgiet met wat cheddar en werk af met gedroogde uitjes.

Tips

- BBQ-saus kan je ook kant-en-klaar kopen, zo bespaar je wat tijd en staat dit heerlijk gerechtje na 15' op tafel.
- Een echte aanrader in combinatie met country-potatoes!
- Een rub is een droge marinade, zonder olie of andere vloeistoffen.

In samenwerking met Candico, Devos Lemmens, Knorr & Carlsbourg.