



Hapjes

Cheesy bread

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram rundsfilet (in kleine stukjes)
1 eetlepel Worcestersaus
4 eetlepels mayonaise
8 plakjes kaas (jonge)
1 stokbrood
1/2 groene paprika (in halve reepjes)
1/2 rode paprika (in halve reepjes)
1 champignon (in plakjes)
1 ui (in halve ringen)
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Bak het rundsvlees aan in een pan met boter en blus met Worcestershire sauce. Van zodra het vlees doorbakken is haal je het uit de pan.

Doe opnieuw een klontje boter in de pan en fruit de ui erin, voeg dan de paprika's en champignons toe en kruid met peper en zout.

Halveer het stokbrood in de lengte en haal het kruim van de onderste helft eruit.

Besmeer met mayonaise en vul het op met kaas.

Bedek de kaas met het vlees en de gebakken groenten en werk af met nog een laag kaas.

Schuif in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 15-20 minuten, snijd het in stukken en trek gezellig uit mekaar bij een heerlijke cocktail.

Keukenbenodigdheden

Oven

