

PINSA CHEESE STEAK



INGREDIËNTEN

4 

- 600 g flat iron steak
- 200 g mozzarella, plakken
- 100 g Bresc Pico de gallo
- 60 g Bresc Marinade voor rundvlees
- 40 g olijfolie
- 30 g Bresc Geroosterde knoflook en soja glaze
- 30 g Bresc Alioli met citroen
- 20 g worcestersaus
- 5 g koriander, blaadjes
- 4 st pinsa
- 2 st uien, wit
- peper, zout

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Geroosterde
knoflook en soja glaze
450g



Bresc Marinade voor
rundvlees 1000g



Bresc Salsa pico de gallo
1000g

BEREIDINGSWIJZE

Smeer de flat iron steak in met Marinade voor rundvlees en laat minimaal één uur staan. Grill de flat iron steak op de barbecue met een kerntemperatuur van 55 °C. Laat rusten en smeer in met de Geroosterde knoflook en soja glaze. Snijd de uien in ringen en grill in olijfolie totdat deze zacht zijn. Blus af met wat worcestersaus en bak nog 5 minuten. Snijd de steak op de draad in dunne repen. Smeer de pinsa's licht in met Alioli met citroen en verdeel hierover de reepjes vlees. Beleg met de gebakken uienringen en Pico de gallo, dek af met plakken mozzarella. Bak de pinsa's gedurende 3 minuten op de barbecue op de steen. Garneer met blaadjes koriander.