

## Ciabatta met steak en paddenstoelen

### Wat heb je nodig?

1 flinke entrecote (van ca. 3 cm. dik)  
1 ciabatta-brood  
Gemengde bospaddenstoelen (2 handen vol, schoongeborsteld)  
1 flespompoen  
3 tenen knoflook  
3 sjalotjes  
tijm  
rozemarijn  
oregano  
versgemalen zwarte peper en zout  
1 bakje Philadelphia roomkaas (tuinkruiden)  
100 gr pancetta  
verse spinazieblaadjes (of sla)

### Wat moet je doen?

Bak het brood af op de barbecue volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking en laat afkoelen.

Snijd het brood horizontaal doormidden en gril de snijkanten even.

Snijd de pompoen in plakken van ca. 1 cm en bestrijk met olijfolie.

Gril de plakken pompoen in ca. 7 a 8 minuten gaar.

Snijd de knoflook en de sjalotjes heel fijn en fruit dit aan in een hete pan.

Scheur de paddenstoelen eventueel aan stukken en doe in de hete pan.

Voeg de kruiden toe en op het laatst wat zout en peper.

Snijd de pancetta heel fijn en doe bij de paddenstoelen.

Zet het vuur laag en roer een flinke eetlepel roomkaas erdoor

Bestrijk het vlees met wat olijfolie en gril de steak ca. 3 minuten per kant.

Laat het vlees rusten en snijd in dunne plakjes.

Besmeer het brood met de rest van de roomkaas en beleg met spinazie.

Leg er dan wat gegrilde plakken pompoen op en wat flinke scheppen van het paddenstoelenmengsel.

Beleg dit vervolgens met plakjes entrecote, breng op smaak met peper en zout

en dek af met de andere helft van het brood.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

[www.ralphdekok.nl](http://www.ralphdekok.nl)

[www.barbecuepaleis.nl](http://www.barbecuepaleis.nl)