

CAMBOZOLA-gourmetpannetjes met lendenbiefstuk, gekaramelliseerde uien en paprika



Ingrediënten voor 4 gourmetpannetjes

250 g CAMBOZOLA

1 lendenbiefstuk

4 uien

2 paprika's

1 tl olijfolie

1/2 limoen

Zout, peper, suiker

Bereiding:

1. Pel de uien en snij ze in dunne repen. Verhit 1 tl olijfolie in een grote pan. Doe de gesneden uien in de pan, voeg 1/4 theelepel zout en 1/4 theelepel peper toe. Zodra de uien na ca. vijf minuten langzaam zacht worden, wat suiker door het geheel roeren. Ongeveer 10 minuten verder bakken, daarbij steeds roeren.
2. Snij de CAMBOZOLA in plakken. Laat een hele paprika gedurende 15 minuten in de oven (hete lucht 200 °C) bakken.
3. Laat de paprika daarna even afkoelen, haal de schil eraf en snij deze in dunne reepjes. Snij de lendenbiefstuk in repen.
4. Verdeel de lendenbiefstuk, gekaramelliseerde uien en de paprika over de gourmetpannetjes. Leg de CAMBOZOLA daarop en laat onder de hete gourmetgrill ca. 3-5 minuten bakken..

