

# Romerige texas-kaassteak



**Genoeg vir 4 mense**

**Bereiding: 20 minute**

**Rustyd: sowat 1 uur of oornag**

**Gaarmaaktyd: 5-10 minute**

## **STEAK EN MARINADE**

2,5 kg Texas-steak

sap en skil van 2 suurlemoene

25 ml (5 t) worcestersous

vars gemaalde swartpeper

4 knoffelhuisies, fyn gekap

45 ml (3 e) olyfolie

sout

## **BOLAAG**

100 g cheddarkaas, gerasper

100 g mozzarellakaas, gerasper

145 g bloukaas, gekrummel

2 eiers, geklits

35 ml heelkorrelmosterd

sout en gemaalde swartpeper

30 ml (2 e) gekapte pietersielie

gebakte aartappelwiggies en roketslaai vir voorsit

1. **STEAK EN MARINADE** Sny die steak in porsies van 200-230 g. Meng die res van die bestanddele vir die marinade behalwe die sout en mariner die steaks oornag of 'n paar

uur.

2. Verhit die oond tot 230 °C en verhit 'n riffelpan tot baie warm.
3. Braai die helfte van die steaks in die verhitte riffelpan. Braai 2-3 minute aan albei kante en sout sodra die steaks geseël is. Wag tot die pan weer baie warm is voor jy die volgende steaks braai. Dit is belangrik om die steaks teen 'n baie hoë hitte te seël.
4. Skep die gebraaide steaks op 'n voorbereide bakplaat en laat 'n paar minute rus.
5. **BOLAAG** Meng al die bestanddele vir die bolaag en deel die vulsel tussen die steaks.
6. Skep die vulsel op die steaks en rooster sowat 5 minute in die oond.
7. Sit voor saam met gebakte aartappelwiggies en roketslaai.