

Waldkorn® steaksandwich met ui

Yoghurt, Basilicum, Ui, Mayonaise, Dragon, Peterselie, Steak,

Werkwijze

Snijd de ui in dunne ringen en bak ze in de olijfolie tot ze goudbruin zijn. Meng de yoghurt met de mayonaise en voeg er de gehakte kruiden aan toe. Bak de steak saignant (ongeveer 2 minuten aan elke kant). Besmeer elke boterham met de kruidenmayonaise. Snijd de steak in dunne plakken en schik op 1 boterham. Leg er wat gebakken ui bovenop en leg er de tweede boterham bovenop.

Ingrediënten (1 persoon)

10 - 20 minuten

- 2 dikke sneden Waldkorn® Classic
- 1 witte ui
- 3 el yoghurt
- 2 el mayonaise
- 1 el gehakte kruiden, zoals dragon, peterselie, basilicum
- 1 steak van 150 g, bv. dunne lende
- olijfolie