**Salisbury steak**

**boter**  
**champignons**  
**rode uien**  
**vloeiende bloem**  
**runderbouillon**  
**versgemalen zwarte peper**  
**zout**  
**peterselie**

**mager gemalen rundvlees**  
**paneermeel**  
**eieren**  
**ketchup**  
**worcestershiresaus**  
**mosterdpoeder**  
**cayennepeper**

**De steaks**: Meng 750 g gemalen rundvlees met een koffiekop paneermeel, twee losgeklopte eieren, een flinke scheut ketchup, evenveel worcestershiresaus, een eetlepel mosterdpoeder en evenveel knoflookpoeder. Kruid met peper uit de molen, zout en cayennepeper. Dek af met plasticfolie en zet minstens 2 uur in de koelkast.

**De saus:** Hak een zestal rode uien fijn in een cutter. Snijd een tweetal bakjes grote kastanjechampignons op dikke schijven. Bak de uien tot glazig in wat boter in een diepe pan.

Bak de champignons in wat boter op een bakplaat in één laag. Keer ze één keer om als de onderkant mooi bruin is. Bak ze in totaal een achttal minuten. Deze werkwijze zorgt voor mooi gebruinde en droge champignons.

Schep de champignons in de diepe pan met gebakken uien. Meng, bestuif met vloeiende bloem en bak een minuutje op middelhoog vuur. Voeg dan runderbouillon toe, zoveel als nodig is om de champignons onder te dompelen.

Meng met een paar flinke scheuten ketchup en worcestershiresaus. Breng het geheel aan de kook. Zet het vuur lager en kook, onder af en toe roeren, tot de saus iets dikker wordt en reduceert. Dat duurt ongeveer 10 minuten. Breng op smaak met peper, zout en cayennepeper.

**Werk de steaks af**: Haal het vlees uit de koelkast en verdeel het in gelijke porties. Vorm van elke portie een hamburger van een tweetal centimeter dik. Bak de burgers op een bakplaat in wat boter tot ze bruin zijn. Dat is 2 tot 3 minuten per kant. Ze moeten niet gaar zijn, wel integendeel. Leg ze dan in de pan met de saus. Laat ze daarin een kwartiertje verder garen op laag vuur. De saus moet wel blijven pruttelen, maar niet écht doorkoken.

**Op het bord.** Leg een Salisbury steak op het bord. Schep er champignons en saus over. Werk af met plukjes peterselie. Dit gerecht wordt klassiek opgediend met aardappelpuree en een groente naar keuze, zoals bijvoorbeeld prinsessenboontjes. Maar gewone Belgische frietjes passen er perfect bij. De extra groente kan ook weggelaten worden want de champignons zorgen al voor variatie op het bord.