



Sloppy joes

*Gehakt in een zoetig-pittige tomatensaus, geserveerd op een zacht geroosterd broodje.
Snel, smeug en kindvriendelijk.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 500 gr rundergehakt
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 rode paprika, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 200 ml passata
- 2 el tomatenpuree
- 2 el ketchup
- 1 el bruine suiker
- 1 el worcestershiresaus

1 kl mosterd
1 kl paprikapoeder
1 el olijfolie
4 hamburgerbroodjes
zout en peper

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur. Stoof de ui, de paprika en de knoflook glazig in 3 tot 4 minuten.
2. Voeg het rundergehakt toe en bak het al roerend rul tot het volledig gaar is.
3. Roer de tomatenpuree en het paprikapoeder erdoor en laat 1 minuut meebakken.
4. Voeg de passata, de ketchup, de bruine suiker, de worcestershiresaus en de mosterd toe en roer alles goed door.
5. Laat de saus op een laag vuur 12 tot 15 minuten zachtjes pruttelen tot ze dik en gebonden is. Kruid bij met zout en peper.
6. Rooster de hamburgerbroodjes kort in een droge pan of onder de grill.
7. Schep het gehaktmengsel royaal op de onderste helft van elk broodje en dek af met de bovenkant. Serveer meteen.

Tip

Maak de saus iets te dik voordat je ze op de broodjes schept. Zo worden de broodjes minder snel zompig en blijft alles beter op zijn plek.

Lekker met

Zelfgemaakte frietjes of een frisse coleslaw passen uitstekend bij sloppy joes.

Dranktip

Een gekoeld glas cola of een lichte Amerikaanse pale ale sluit perfect aan bij de zoetig-pittige smaken van dit gerecht.