

Ingrediënten voor 4 personen

4 witte bollen 500 gram
rundergehakt 1 teentje knoflook 1
ui 2 theelepels paprikapoeder 1
theelepel chilipoeder 1 blik
tomatenblokjes 1 eetlepen
tomatenpuree peper en zout

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Amerikaans
Soort_gerecht: Brood
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Sloppy Joe

Ik garandeer je: het is een kliederboel om de Sloppy Joe te eten, maar neem van mij aan dat het wel erg lekker is

Bereidingswijze

1. Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan en fruit hierin de ui en de knoflook kort aan. 2. Voeg vervolgens het gehakt aan de ui en knoflook toe en bak het rul tot het gaar is. Breng op smaak met peper en zout. 3. Doe de tomatenblokjes en de tomatenpuree bij het gehakt en roer kort door. Breng op smaak met het paprikapoeder en de chilipoeder. Draai het vuur lager en laat de saus zachtjes pruttelen, net zo lang tot al het vocht is verdampt. Dit duurt een minuut of twintig. 4. Proef de saus en beslis voor jezelf of het nog extra kruiden of wellicht een beetje extra zout nodig heeft. 5. Snijd de witte bollen open en schep het gehaktmengsel op de broodjes. Top desgewenst af met een beetje kaas. (hoort eigenlijk niet)

Serveertips

Ik vond de kaas een fijne toevoeging aan het broodje, ook al hoort het officieel niet. Serveer het broodje met een frisse salade en je hebt een heerlijk broodje als avondeten.

