



Sloppy Joe vega

🕒 5 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 4 bolletjes/hamburger broodjes
- 🇨🇦🇺🇸 250 g linzen (uit blik)
- 🇨🇦🇺🇸 400 g tomatenblokjes
- 🇨🇦🇺🇸 1 paprika
- 🇨🇦🇺🇸 1 rode ui
- 🇨🇦🇺🇸 2 tenen knoflook
- 🇨🇦🇺🇸 ½ jalapeño peper
- 🇨🇦🇺🇸 2 el sojasaus
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl paprikapoeder
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl komijn
- 🇨🇦🇺🇸 snuf zout en peper
- 🇨🇦🇺🇸 2 el tomatenpuree of Tomato Frito



ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de ui, snijd de paprika in blokjes en de knoflook en jalapeño peper fijn.
2. Doe een scheutje olie in een (hapjes)pan en fruit de ui, knoflook aan en bak ondertussen de paprika en jalapeño peper mee.
3. Voeg na 5 minuten de kruiden toe, bak even kort mee en voeg dan de tomatenblokjes, bouillon, sojasaus en linzen toe.
4. Laat de saus ongeveer 15 minuten zachtjes pruttelen.
5. Als de saus is ingedikt kan het vuur uit.
6. Nu is het alleen nog een kwestie van de broodjes vullen en opeten maar. Eet smakelijk.

TIP: Serveer het vegetarische broodje sloppy Joe bijvoorbeeld met Hash browns. Zie recept.

Bron: lekkerensimpel.com