



Sloppy Joe

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇺🇸 4 bolletjes/hamburger broodjes
- 🇺🇸 300 g gehakt
- 🇺🇸 1 kleine witte ui
- 🇺🇸 ½ groene paprika
- 🇺🇸 330 ml gezeefde tomaat/tomatensaus (frito)
- 🇺🇸 ½ - 1 tl cayennepeper poeder
- 🇺🇸 4 el (hot) ketchup
- 🇺🇸 1 tl bindmiddel (optioneel)

MATERIAAL: grill

ZO MAAK JE HET:

1. Begin met het voorverwarmen van de grill als je krokante broodjes wilt.
2. Snijd daarna de paprika in kleine blokjes.
3. Giet een scheut olijfolie in een pan en bak de paprika op een zacht vuurtje aan.
4. Ondertussen snipper je het uitje en zodra de paprika een beetje zacht is, na ongeveer 3 minuten, voeg je de ui toe, bak deze glazig in ook ongeveer 3 minuten.
5. Breng dan het gehakt op smaak met gehaktkruiden of wat zout en peper.
6. Zodra het uitje glazig is, voeg je het gehakt toe en bak je deze rul.
7. Zodra het gehakt gaar is voeg je de ketchup, het pakje gezeefde tomaten en het cayennepeper poeder toe.
8. Als je niet zo van pittig eten houdt, kan je of het cayennepeper poeder weglaten of een half theelepeltje toevoegen.
9. Laat het sausje nu ongeveer 6 á 8 minuten pruttelen.
10. Leg ondertussen de hamburgerbroodjes ongeveer 3-4 minuten onder de grill totdat ze mooi goudbruin zijn.
11. Als het sausje nog iets aan de te dunne kant is, dan ook een beetje bindmiddel toevoegen.
12. Serveer de saus op het hamburgerbroodje.
13. Als je nog wat saus over hebt, is dit ook lekker over de pasta. Niet weggooien de saus, zonde!



Bron: lekkerensimpel.com