



Sloopy Joe

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **20 min** Portioner: **4-6**

En Sloopy Joe är en härligt småkladdig historia som måste smakas om man inte redan gjort det

Sloopy Joe är som lite som en burgare, men ändå inte....Loose meat sandwich är troligtvis ursprungsnamnet och är som namnet antyder en färsmacka helt enkelt som oftast serveras i hamburgerbröd med inga eller få medkomponenter i brödet mer än själva färsen. Färsen steks med goda lite syrligt, söta och salta och härliga umamismaker. Den här rätten kommer från USA och lagades till en början på 1930-talet och upphovsmannen lär ha haft namnet Joe, så där har vi det hela, Sloopy Joe. Idag finns det många olika varianter på denna mumsiga "burgare" och här en till där den dessutom har fått sting av härlig hetta, men man kan givetvis anpassas som man själv vill att det ska smaka.



INGREDIENSER



- 1 kilo nöt eller blandfärs
- 3 stycken finrivna vitlöksklyftor
- 3 matskedar ljus japansk soja
- 1.5 matsked worcestershiresås
- 2 matskedar hpsås
- 1 tesked råsocker
- 0-3 teskedar tabasco
- 0.25 deciliter ketchup
- 0.25 deciliter tomatpuré
- 3 matskedar rapsolja
- hamburgerbröd antal efter egen önskan

GÖR SÅ HÄR

1

Hetta upp oljan i stekpannan och stek och finfördela köttfärsen på hög värme i cirka 6 minuter. Tillsätt alla övriga ingredienser och stek vidare på hög värme under omrörning tills all vätska reducerats. Smaka av, behövs något mer av sätta, sötma eller syra? Servera i lättrostade hamburgerbröd med egna eventuella val av grönsaker och ost exempelvis om man vill en härlig fetaost eller en riktigt god långlagrad engelsk cheddar.