



Sloppy Joe

Kock: **Mårtenssons kök** Tid: **60 min** Portioner: **4**



En slarvig hamburgare där det, istället för en färsbiff, ligger en mustig köttfärssås mellan bugarbröden. Fullständigt beroendeframkallande!

Köttfärssåsen till Sloppy Joe innehåller alltid paprika, Worcestershiresås, ketchup och lök, sen är det ytterligare några olika ingredienser beroende på var och vem som tillagar den. Vi smaksätter vår med bland annat senapspulver och lite muscavadosocker, båda för en lite djupare smak.

Till servering rekommenderar vi varmt att du lägger en klick majonnäs på ena brödhälvan, den smakkombinationen blir oslagbar!



INGREDIENSER

- ½ rödlök
- 2 mindre vitlöksklyftor
- 1 morot
- 1 blekselleristjälk
- 0.5 paprika
- 400 g köttfärs
- 400 g krossade tomater (1 pkt el brk)

2 msk ketchup
1 tsk worcestershiresås
1 msk tomatpuré
1.5 msk muscovadosocker eller farinsocker
1 tsk colemans senapspulver
anchochilipulver eller vanligt chilipulver, efter smak

Till servering

hamburgerbröd (bra kvalitet)
lagrad ost
majonnäs

GÖR SÅ HÄR

- 1** Kör lök, vitlök, morot, selleri och paprika till fint hack i matberedaren, har du ingen matberedare går det bra att finhacka med kniv.
- 2** Fräs grönsakshacket i smör och olja några minuter, rör under tiden.
- 3** Tillsätt färsen i stekpannan och fräs under omrörning till det fått färg.
- 4** Rör ner övriga ingredienser, rör samman och låt såsen småbubbla 30-40 minuter tills den tjocknar, rör om då och då.
- 5** Smaka av såsen med salt och peppar
- 6** Rosta hamburgerbröden och servera bröden med färs, ostskivor och gärna majonnäs att bre på brödsnivorna.