



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Sloppy Joe med små bagte kartofler

Det skal du bruge

400 g kartofler
½ stk løg
1 stk grøn peber
1 fed hvidløg
300 g hakket oksekød
½+1 spsk tomatpuré
½ glas tacosauce
½ spsk lys balsamico
½ spsk dijon sennep
1+1 spsk worcestershire sauce
½ tsk chiliflager
2 stk burgerboller
2 spsk mayonnaise

Du skal selv have:

Olie, Salt, Sukker

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- 2 Skyl kartoflerne, læg dem på en bageplade med bagepapir, vend med lidt olie og drys med salt. Bag dem i 15-20 min. til de er møre.
- 3 Pil løg og hak det fint. Rens peberfrugt og skær den i tern. Pil og pres hvidløg.
- 4 Kom lidt olie i en gryde og steg kødet ved høj varme, så det tager farve. Rør godt i det undervejs. Tag kødet op på en tallerken og sæt til side.
- 5 Kom løg, hvidløg og peberfrugt i gryden og steg ved medium varme i ca. 1-2 min. til løgene er klare **TIP:** Hvis der er meget fedstof i gryden kan der hældes lidt fra inden grøntsagerne tilsættes.
- 6 Tilsæt ½ spsk tomatpuré, tacosauce, balsamico, ½ spsk sukker, sennep, 1 spsk Worcestershire sauce og chili **TIP:** justér mængden af chili, hvis du ønsker retten mere eller mindre stærk. Rør det godt sammen. Kom kødet i gryden igen og lad det koge ved medium varme 3-5 min.
- 7 Del bollerne og varm dem i ovnen i 3-4 min.
- 8 Rør en dressing af mayonaise, Worcestershire sauce og tomatpuré.
- 9 Anret kødet på bollerne og servér sammen med små bagte kartofler og dressing.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Sennep, Sesamfrø, Svovdioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.443 kj / 584 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	26,6 g
heraf mættede fedtsyrer	5,1 g
Kulhydrat	49,6 g
heraf sukkerarter	13,1 g
Protein	36,5 g
Salt	2,5 g
Kostfibre	6,6 g