



👤 2 PORTIONER

📅 4 DAGES HOLDBARHED

🕒 20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Sloppy Joe med små bagte kartofler

Det skal du bruge

400 g kartofler
300 g hakket oksekød
½ stk løg
1 stk grøn peber
1 fed hvidløg
½+1 spsk tomatpuré
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 220°C (Varmluft).
- 2** **Bagte kartofler:** Skyl kartoflerne og halvér dem. 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** **Kød:** 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.
- 4** **Grønt:** Pil løg og hak det fint. Rens peberfrugt og skær den i tern. Pil og pres hvidløg. 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.
- 5** **Kødsovs:** Tilsæt ½ spsk tomatpuré, 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.
- 6** **Burgerboller:** Del bollerne og varm dem i ovnen i 3-4 min.
- 7** **Dressing:** Rør mayonnaise med Worcestershire sauce og tomatpuré.
- 8** **Sloppy Joe:** Fordel kødsovsen på bollerne og servér sammen med små bagte kartofler og dressing.

Allergener

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

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:	2.358 kj / 564 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	26,3 g
heraf mættede fedtsyrer	5,2 g
Kulhydrat	45,8 g
heraf sukkerarter	12,9 g
Protein	35,9 g
Salt	1,4 g
Kostfibre	5,5 g