



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sloppy joe - BBQ-stekt nötfärs i hamburgerbröd med tortillachips

Krispig kålsallad

Coleslawmix 1 förp

🏠 Salt 1 krm

🏠 Svartpeppar

🏠 Olivolja 1 tsk

🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

Sloppy Joe

Nötfärs 250 g

BBQ-sås 1 förp

🏠 Olivolja

🏠 Salt 2 krm

Till servering

Rödlök 1 st

Hamburgerbröd 2 st

Matyoghurt ½ dl

Tortillachips 100 g

1. Krispig kålsallad: Lägg coleslawmix i en bunke och blanda med salt, lite nymald svartpeppar, olivolja och vitvinsvinäger.

2. Sloppy Joe: Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs nötfärs på hög värme ca 4 min. Krydda med salt. Tillsätt bbq-sås och låt koka ihop ca 1 min.

3. Skiva rödlök och värm hamburgerbröden, gärna i en torr och het stekpanna.

4. Bred lite matyoghurt i botten på varje hamburgerbröd. Fyll dem sedan med bbq-stekt färs, lite kålsallad och tortillachips. Servera med resten av kålsalladen och tortillachipsen.