



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sloppy Joe-burgere med teriyakistekt kjøttdeig og coleslaw, servert med tortillachips

Teriyakistekt kjøttdeig

½–1 pakke vårløk
300 g kjøttdeig av storfe og svin med linser
100 g teriyakisaus

Coleslaw

½ pakke aioli
½ stk lime
1 stk gulrot
120 g strimlet kålsalat

Hamburgerbrød

2 stk grove hamburgerbrød

Tilbehør

1 pakke små tortillachips

- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 olje
- 🏠 salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Teriyakistekt kjøttdeig:** Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at det dannes en stekeskorpe. Hakk opp kjøttdeigen med en stekespatte, tilsett teriyakisausen og stek videre i 3–4 minutter. Vend inn vårløken mot slutten av steketiden.
- 3 **Coleslaw:** Ha aiolien i en skål, og smak til med saft fra limen og litt salt. Skrell og riv gulroten på den grove siden av et rivjern. Ha gulroten og den strimlede kålsalaten i en serveringsskål, og vend inn limeaiolien.
- 4 **Hamburgerbrød:** Ta hamburgerbrødene fra hverandre, og varm dem i ovnen i 3–4 minutter.
- 5 **Servering:** Fyll hamburgerbrødene med kjøttet og coleslawen, og server tortillachipsene ved siden av.

Tips fra kokken: Server gjerne en frisk salat til burgerne.