Sloppy Joe Burger

Ingredienser



♥ 1 løk
♥ 1 ss smør
♥ 800 g karbonadedeig (eller kjøttdeig)
♥ 5 fedd hvitløk, pressede
♥ 200 g småtomater
♥ 180 g tomatpuré
♥ 1 dl ketchup
♥ 1 ss dijonsennep
♥ 1 ss worcestersauce
♥ 2 ss brunt sukker
♥ 1 fond du chef, kjøtt (se tips)
♥ 1 dl vann
♥ kvernet salt og pepper

Burger:
♥ 4 hamburgerbrød
♥ 4 tykke skiver cheddar

Tilbehør:
♥ crispy salatblad
♥ sylteagurk
♥ syltet rødløk
♥ ketchup
♥ sennep
♥ majones (evtl. chilimajones)
♥ stekte småpoteter

♥ stekte maiskolber (med smør og salt)

Fremgangsmåte

Kjøttsaus:
Kutt opp løk og ha i en stekepanne sammen med en klatt smør. La løken steke på middels varme i noen minutter, til den blir blank og myk.

Ha karbonadedeig (eller kjøttdeig) i pannen. La dette steke sammen til kjøttdeigen er gjennomstekt.

Tilsett pressede hvitløksfedd, småtomater kuttet opp i mindre biter, tomatpuré og ketchup, dijonsennep, worcestersaus og brunt sukker. Bland sammen og tilsett kjøttfond og vann.

La kjøttsausen småputre uten lokk på middels varme i ca. 20 minutter. Det er meningen at mye av væsken skal fordampe slik at kjøttsausen blir nokså tykk (se tips).

Burger og tilbehør:

Mens kjøttsausen småkoker, steker du innsiden av hamburgerbrødene i stekepanne med litt smør.

Tilbered **Ovnsbakte småpoteter** i stekeovnen. Stek potetene midt i ovnen ved 220°C i ca. 30 minutter (eventuelt ved 200°C i ca. 45 minutter), til du ser at potetene har fått god og fyllen farge.

Stek maiskolber i stekepanne (eller på grillen). Pensle de stekte maiskoblene med smeltet smør og kvern over salt.

Servering:

Fyll hamburgerbrødene med en skamfull stor mengde varm kjøttsaus. □□Legg straks på cheddarosten, slik at den smelter oppå den varme kjøttsausen.

Server hamburgeren sammen med tilbehøret. Kjøttsaus som du måtte få til overs, kan du ha i en skål og også servere som tilbehør.

Tips

♥ La kjøttsausen småputre til du ser at mesteparten av væsken har fordampet. Det er meningen at kjøttsausen skal bli skikkelig tykk, ellers kommer kjøttsausen bare til å renne utover

tallerkenen i stedet for å holde seg inni hamburgeren.

♥ Fond du chef, kjøtt (28 gram) kan byttes ut med 2 ss flytende kjøttfond eller 1 terning kjøttbuljong.

♥ Hvis du liker kjøttsausen litt spicy, kan du tilsette litt fint hakket rød chili. Noen liker også å tilsette fint hakket grønn paprika.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sloppy-joe-burger