



Amerikaanse Sloppy Joe's

met pickles en zoete aardappelfriet



20-30min



2 personen

Rechtstreeks van een typisch Amerikaanse diner naar jouw keukentafel: deze lekker rommelige burger is al een klassieker op het menu in de diners sinds 1930! Het gehakt wordt in een rijke tomatensaus met en licht peperige pasta gebakken en geserveerd op een burgerbroodje getopt met zelfgemaakte groentepickles. En vergeet er geen servetjes bij te geven, want deze burger doet zijn sloppy-naam zeker eer aan!

Wat je van ons krijgt

- ketjap manis ⁶
- gehakte tomaten
- tomatenketchup ⁹
- Thai chili pasta ^{2,6}
- mini-komkommer
- knoflook
- wortel
- ui
- zoete aardappel
- rund- en varkensgehakt
- burgerbroodjes ^{1,6,7,11}

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- maatbeker
- oven
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), soja (6), melk (7), selderij (9), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 890kcal, vet 28.3g, koolhydraten 116.0g, eiwit 37.5g



1. Aardappelfriet bakken

Verwarm de oven voor op 220°C hetelucht/240°C. Schil de **zoete aardappel**, snijd in de lengte doormidden en dan in de lengte 3-5mm brede schijfjes. Snijd de schijven in dunne, lange **friet** en meng ze met 1el olijfolie en 1/2tl zout. Leg in een enkele laag op een bakplaat met bakpapier en bak 15-20min. Schep om en bak in nog eens ca. 5min gaar en goudbruin.



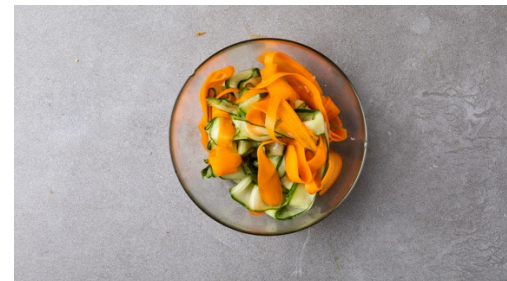
4. Saus maken

Voeg de **Thai chilipasta** aan de gehaktpan toe en bak al roerend 1min. Voeg de **gehakte tomaten** aan de pan toe en roer door om te mengen. Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat 8-10min sudderen totdat het merendeel van het vocht is opgenomen. Voeg de **ketjap manis**, 1/4tl zout en 1/2tl peper toe en kook nog 3-4min totdat de **saus** is ingedikt.



2. Ui en knoflook bakken

Pel en hak intussen de **ui** en **knoflook** fijn. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middellaag vuur en voeg de **ui** en **knoflook** toe. Bak al roerend in 3-5min zacht.



5. Pickle maken

Schaaf intussen met een kaasschaaf of dunschiller **groentelinten** van de **wortel** en **mini-komkommer**. Meng 2-3el azijn (liefst witte wijn of appelcider), 1tl zout en 2tl suiker en roer door totdat het zout en de suiker zijn opgelost. Doe de **linten** in een kom en overgiet met het **azijnmengsel**. Roer door en zet opzij.



3. Gehakt bakken

Voeg dan het **gehakt** met 1/4tl zout en peper naar smaak aan de pan toe. Bak al af en toe hakkend met een spatel ca. 5min totdat het **vlees** bijna gaar en bruin is.



6. Burgerbroodjes bakken

Snijd de **burgerbroodjes** open en toast ze op de snijkant in een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur in 1-2min goudbruin. Giet de **groentelinten** af. Verdeel het **gehaktmengsel** over de **onderste broodhelften** en top met de **groentepickles**. Klap de **broodjes** dicht en serveer ze met de **zoete aardappelfriet** en **ketchup**.