

Sloppy Joe sandwich op de plancha

👤 6 personen ⌚ 45 minuten 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 600 gr rundergehakt
 - 2 el olie
 - 2 uien, gesnipperd
 - 4 tenen knoflook, fijngesneden
 - 1 rode paprika, in blokjes
 - 200 ml tomatensaus
 - 1 el mosterd
 - 2 el worchestershiresaus
 - 1 el appelazijn
 - 1 el bruine suiker
 - 1 tl gerookte paprikapoeder
 - 1 tl chilipoeder
 - Peper en zout naar smaak
 - Briochebollen
 - Roomboter
 - Augurk
 - Cheddarkaas
- Benodigdheden:
- Plancha (of een grote skillet)
 - Spatels



1. Bereid de kamado voor op directe hitte ($\pm 200^{\circ}\text{C}$)
2. Laat de plancha of skillet goed opwarmen.
3. Verhit wat olie op de plancha en fruit de knoflook en ui 2 minuten, tot de ui glazig wordt en de aroma's van de knoflook vrijkomen.
4. Voeg de paprika toe en bak dit mee.
5. Voeg de tomatenpuree toe en roer het goed door.
6. Voeg het gehakt toe en bak dit rul in 8 tot 10 minuten.
7. Voeg de tomatenpuree toe en meng dit goed door. Bak het even aan om de puree te ontzuren.
8. Voeg dan tomatensaus, mosterd, Worcestersaus, azijn, honing, paprika- en chilipoeder toe.
9. Laat 15-20 min sudderen tot saus ingedikt is. Roer het regelmatig door zodat het niet aanbakt.
10. Toast de broodjes kort op de BBQ met wat boter.
11. Beleg broodjes met het gehaktmengsel, augurk en cheddar.



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal



K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl