

Sloppy Joe



Ingredienser:

- **Burgerboller**
- **1-2 spsk. olivenolie**
- **500 g hakket oksekød**
- **1 finthakket løg**
- **2-3 fed finthakket hvidløg**
- **1 grøn peber i små tern**
- **1 rød peber i små tern**
- **4-5 spsk. ketchup**
- **1-2 spsk. brun farin**
- **1-2 tsk. dijonsennep**
- **4-5 stænk worcestersauce**
- **Lidt tabasco**
- **Salt og peber**

How to:

1. **Varm olivenolien op i en pande.**
2. **Steg hakket oksekød sammen med løg, hvidløg og peberfrugter på lav varme, mens kødet smuldres.**
3. **Tilsæt 2-3 dl vand, skrab bunden af panden for smag.**
4. **Rør ketchup, farin, sennep, worcestersauce og tabasco i. Smag til med salt og peber.**
5. **Lad blandingen koge igennem til den bliver tyk og jævn.**
6. **Server en god skefuld af kødet i en burgerbolle.**