



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Sloppy Joe med små bagte kartofler

### Det skal du bruge

400 g kartofler, små  
300 g hakket oksekød  
½ stk løg  
1 stk grøn peber  
1 fed hvidløg  
½+1 spsk tomatpuré  
½ spsk lys balsamico  
½ spsk dijon sennep  
1+1 spsk worcestershire sauce  
½ tsk chiliflager  
2 stk brioche burgerbolle  
2 spsk mayonnaise

### Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
sukker <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Bagte kartofler:** Skyl kartoflerne og halvér dem. Læg dem på en bageplade med bagepapir, vend med lidt olie og drys med salt. Bag dem i 15-20 min. til de er møre.
3. **Kød:** Kom lidt olie i en gryde og steg kødet ved høj varme, så det tager farve. Rør godt i det undervejs. Tag kødet op på en tallerken og sæt til side.
4. **Grønt:** Pil løg og hak det fint. Rens peberfrugt og skær den i tern. Pil og pres hvidløg. Kom løg, hvidløg og peberfrugt i gryden og steg ved medium varme i ca. 1-2 min. til løgene er klare **TIP:** Hvis der er meget fedstof i gryden kan der hældes lidt fra inden grøntsagerne tilsættes.
5. **Kødsovs:** Tilsæt ½ spsk tomatpuré, balsamico, ½ spsk sukker, sennep, 1 spsk Worcestershire sauce og chili **TIP:** justér mængden af chili, hvis du ønsker retten mere eller mindre stærk. Rør det godt sammen. Kom kødet i gryden igen og lad det koge ved medium varme 3-5 min.
6. **Burgerboller:** Del bollerne og varm dem i ovnen i 3-4 min.
7. **Dressing:** Rør mayonaise med Worcestershire sauce og tomatpuré.
8. **Sloppy Joe:** Fordel kødsovsen på bollerne og servér sammen med små bagte kartofler og dressing.