



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sloppy joe med jalapeño, picklad rödlök och caesarsallad

Picklad rödlök

Rödlök 1 st

- Socker 1 msk
- Ättiksprit (12%) 1 msk
- Vatten 3 msk

Sloppy joe

Gul lök 1 st

Vitlök 2 klyftor

Blandfärs 250 g

- Salt 2 krm

Spiskummin 1 förp

Tomatpuré 1 förp

BBQ-sås 1 förp

Dijonsenap ½ förp

- Vatten 1 msk

Jalapeño 1 st

Hamburgerbröd 2 st

Hamburgerrost 2 st

Caesarsallad

Romansallad 1 st

Caesardressing 1 förp

Att ha hemma ●

Ättiksprit (12%), Olja,
Salt, Socker,
Svartpeppar, Vatten

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.

2. Picklad rödlök: Skiva rödlök tunt. Häll socker, ättiksprit och vatten i en liten kastrull och koka upp. Ta kastrullen från värmen. Lägg ner löken och blanda med lagen, låt stå till servering.

3. Sloppy Joe: Finhacka gul lök och vitlök. Hetta upp olja i en stekpanna och fräs blandfärs ca 3 min, tills den fått fin färg. Tillsätt lök och vitlök, fräs ytterligare 1 min. Blanda ner salt, spiskummin, tomatpuré, bbq-sås, dijonsenap och vatten. Låt allt koka ihop ca 3 min.

4. Caesarsallad: Plocka bort ett blad från romansalladen till sloppy joe. Skär resten av salladen i grova bitar och lägg i en skål. Blanda med caesardressing och lite nymald svartpeppar.

5. Sloppy joe: Skiva jalapeño tunt. Halvera det sparade bladet av romansallad. Värm hamburgerbröden snabbt i en torr stekpanna. Lägg ett salladsblad på bottendelen av hamburgerbrödet. Lägg på sloppy joe, en skiva hamburgerrost, picklad rödlök och jalapeño. Lägg på locket.

6. Servering: Servera Sloppy joe med caesarsallad.