



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.