



## Sloppy joes

*Gehakt in een zoetig-pittige tomatensaus, geserveerd op een zacht broodje. Snel, smeug en kindvriendelijk.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Klassiekers</b>

### Ingrediënten

- 500 gr rundsgehakt
- 1 ui
- 1 rode paprika
- 2 teentjes look
- 200 ml passata
- 2 el tomatenpuree
- 2 el ketchup
- 1 el bruine suiker
- 1 el worcestershiresaus

1 kl mosterd  
1 kl paprikapoeder  
1 el olijfolie  
4 hamburgerbroodjes  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Verhit de olijfolie in een grote pan en fruit de gesnipperde ui, de fijngesneden paprika en de look glazig.
2. Voeg het gehakt toe en bak rul tot het gaar is.
3. Roer de tomatenpuree en het paprikapoeder erdoor en bak 1 minuut mee.
4. Voeg de passata, ketchup, bruine suiker, worcestershiresaus en mosterd toe.
5. Laat 12 à 15 minuten zachtjes pruttelen tot een dikke saus. Kruid met zout en peper.
6. Rooster de broodjes kort en schep het gehaktmengsel er royaal op.
7. Serveer meteen, met een vork erbij want het is heerlijk slordig.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)