



Hoofdgerechten

Korean Sloppy Joes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 hamburgerbroodjes
500 gram gehakt
1 rode paprika (in blokjes gesneden)
1 wortel (geraspt)
2 theelepels gember
2 lookteentjes
1 lente-uitje
1 ui
200 gram tomatenblokjes
2 eetlepels bruine suiker
4 eetlepels sojasaus
2 eetlepels rijstazijn
1 eetlepel sesamololie
1 eetlepel ketchup
1 theelepel sriracha
1/2 bosje koriander
handvol sesamzaad
peper
zout

Bereidingswijze

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Voeg het gehakt toe en bak het rul tot het bruin is.

Voeg de fijngehakte ui, knoflook, geraspte wortel en blokjes rode paprika aan het gehakt toe. Bak dit mengsel gedurende 3 à 5 minuten tot de groenten zacht zijn geworden.

Voeg de sojasaus, bruine suiker, rijstazijn, sesamololie, tomatenblokjes, ketchup, geraspte gember en Sriracha toe aan de pan. Roer goed door en laat het mengsel sudderen op laag vuur gedurende 10 à 15 minuten, zodat de smaken goed kunnen mengen. Proef en voeg peper en zout toe naar smaak.

Rooster de hamburgerbroodjes op de barbecue en schep het Koreaanse Sloppy Joe mengsel op de onderste helft van de hamburgerbroodjes. Garneer met gesneden lente-uitjes, korianderblaadjes en sesamzaadjes. Plaats de bovenste helft van de hamburgerbroodjes er bovenop.

