**Sloppy Joes burger**

rundergehakt
ui
knoflook
paprika’s
tomaten
tomatenpuree
ketchup
passata

cassonadesuiker
mosterd
Worchester
oregano
cayenne
hamburgerbroodjes
olijfolie
frietaardappelen
peper en zout

Hak een grote zoete ui fijn. Druk een paar knoflookteentjes door de knoflookpers. Schil een rode en een gele puntpaprika en verwijder de zaadjes en de zaadlijsten. Snijd de paprika’s in zeer fijne blokjes. Ontvel een tweetal tomaten, maak ze leeg en snijd het vruchtvlees in reepjes. Zet het rundsgehakt klaar en reken op 100 gram per burger.

Bak het gehakt in een pan met een scheutje olijfolie. Blijf roeren en pletten om ervoor te zorgen dat de gehaktkorrels gelijkmatig bruin worden. Voeg halverwege dit proces de fijngesnipperde ui, de paprikablokjes en de geperste knoflookteentjes toe. Roer om en laat een paar minuutjes bakken.

Schep een blikje tomatenpuree en, bij voorkeur, een klein flesje Siciliaanse passata in de pan en giet er een glas water bij. Roer om en meng met een eetlepel mosterd, een flinke scheut ketchup, een paar eetlepels worcestersaus. Voeg naar smaak een paar eetlepels cassonadesuiker toe. Kruid met gedroogde oregano, een koffielepeltje cayennepeper, peper en zout.

Controleer bij het toevoegen van al deze smaakmakers voortdurend het resultaat. Maak het zo zoet en zo pikant als je zelf wil.

Laat de saus nu een halfuurtje sudderen op laag vuur. Zorg ervoor dat de bereiding niet volledig uitdroogt. Voeg indien nodig nog een scheutje water toe. Schat wel juist in of de vleesmassa op een hoopje kan blijven liggen op het broodje en niet uitvloeit op het bord. Niet écht moeilijk, je bent hobbykok voor iets hé!

Halveer ondertussen de hamburgerbroodjes. Leg ze in een grillpan en grill ze op de snijvlakken. Leg de broodjes daarna even in een warme oven tot de saus klaar is. Smeer net voor het samenstellen van de burgers, de snijvlakken in met een laagje mosterd.

**Afwerking.** Meng de warme bereiding met de verse tomatenblokjes. Leg de onderste helft van de broodjes op een bord. Schep daarop een royale portie vulling. Zet er het hoedje bovenop. Serveer naar eigen inspiratie met een fris slaatje en bijvoorbeeld zoals hier, met ‘pommes pailles’, [**strofrietjes**](https://www.creatief-koken.be/basis2/4703.htm).