

# Sloppy Joes Burger - Sandwich med Kødsauce & Cheddar ost

I går har jeg lavet den ægte amerikansk kødsauce Sloppy Joes. Idag fortsætter vi med ***Sloppy Joes Burger!***

“Sjuskde Joe” betyder Sloppy Joes hvis man helt groft oversætter det fra det amerikanske. Det handler her om nemt madlavning, som er billigt og mætter. Den bliver også ofte serveret som “BarFood” fks. i den bar på Key West med sammen navn “Sloppy Joes Bar. I USA er man ikke helt sikkert hvem der har opfundet Sloppy Joes Burgeren. Men det kan egentlig også være ligegyldig, hovedsagen er at det smager!

Den serveres normalt som en enkel snack, Sloppy Joes Sandwich eller Burger. Det første bid føles lidt mærkeligt da der ikke er nogle modstand som man er vant til fra en alm. Burger eller Sandwich. Denne Version af en Burger, tilbydes i mange barer og restauranter i USA. Forestil dig at spise bolognese sauce mellem to halvdele af en bolle.

## SLOPPY JOES BURGER

Portioner:

4personer.

Forberedelsestid:

10 min.

Tilberedningstid

max 35 min.



## **SLOPPY JOES INGREDIENSER**

- 600g Sloppy Joes Sauce [“opskriften finder du her”](#)
- 4 Burger Boller [“opskriften finder du her”](#)
- 12 skiver syltede agurker
- 165g Cheddar ost skåret i terninger
- 1 tsk smør

## **[Sloppy Joes Sauce - amerikansk kødsauce](#)**



Sloppy Joes er en typisk amerikansk kødsauce! Ja så er jeg på udflugt igen til the motherland of Barbecue, selvom det ikke handler om en typisk BBQ Opskrift. Sloppy Joes er en kødsauce som ligner lidt vores sauce bolognese..... [Læs Mere...](#)

## **[Burger Boller, den klassiske udgave](#)**



Burger Boller er en videnskab for sig selv, og jeg har bøvlet med dem længe inden, jeg kom frem til det her resultat, som jeg synes er værd at vise. Den her bolle er den ultimative burger bolle, som nok kommer til at stå øverst på min liste.... [Læs Mere...](#)

## **FREMGANGSMÅDE SLOPPY JOE BURGER**

Når din hakket kød sauce til din Sloppy Joes Burger, er færdig skal der tilføjes nogle Cheddar. Fordi hvis vi forvender sauce som fyld i en burgerbolle, og det er dybest set den eneste topping i denne burger, har vi problemet med, at burgerbollen bliver gennemvædet, før vi kan spise den. Derfor har denne hakkede kødsauce brug for lidt binding, så den ikke løber af Bollen. En enkel, effektiv og særlig velsmagende måde er at tilsætte ost - masser af ost! Og hvilken ost passer bedst til en burger? Cheddar, selvfølgelig! Så vi blander simpelthen 165 g Cheddar-terninger i denne varme sauce.

1. Jeg har tilberedt min Sloppy Joe Sauce på min [Napoloen Prestige Pro 500\\*](#) i en støbejernspande. Når Sauce er færdig tilberedt, kommer du 165g Cheddar ost i
2. Det er vigtigt at du blander osten godt med sauce, sørg for din cheddar ost er smeltet helt og hele sauce har en lidt mere fast struktur.

3. For at dine Burger Boller ikke gennembløder med det samme skal de smøres med lidt smør og ristes hurtig på en varm pande eller på grillen. Jeg har her brugt min [Sizzelpande fra Napoleon\\*](#) til dette.
4. Nu fordeler du din Sauce jævnt på Burger Bollen og topper med 3 skiver syltede agurk. Og så er din Sloppy Joe Burger klar til servering.







Og hvis du nu mener at der er ikke nok ost ? Så kommer du bare en eller to ekstra skiver cheddar på burgeren og lader den smelte hen over kødsaucen i din burger. Og når du nu er igang kan man ligesågodt komme frisk stegt Bacon på den i sammen omgang ?. Det er kun dine fantasier der sætter grænsen i hvordan din perfekte Sloppy Joe Burger skal være.

## **LISTE OVER Udstyr JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:**

- Napoleon Prestige Pro 500: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)\*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)\*
- **Napoleon Sizzelpande:** [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)\*
- **Traeger Støbejernspande fks.:** [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)\*
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk](https://www.computersalg.dk)\*

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).