

The Sloppy Belgian

4 personen

60 minuten

Misschien heb je al wel eens gehoord van een 'sloppy Joe'? Deze Amerikaanse klassieker bestaat uit een zacht broodje gevuld met gehakt in een eerder zoete tomatensaus. Bij Keurslager De Meulder hebben we hier een Belgische variant op bedacht. Met wat meer beet én meer smaak!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 600 gram gemengd gehakt
- 4 échte pistolets
- 1 kg frietjes
- 2 stronken witloof
- 1 flesje bruin bier, in dit recept hebben we Blauwe Chimay gebruikt
- 1 ui
- 1 bouquet garni
- boter
- 1 eetlepel dijnon mosterd
- 100 gram gebakken uitjes
- sausbinder voor bruine saus
- mayonaise
- peper & zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Neem een diepe koekenpan en bak het gehakt op een zacht vuurtje met wat boter mooi bruin. Er mogen gerust nog wat grotere stukjes in zitten.
2. Snij ondertussen de ui in halve ringen, deze hoeven niet te dun te zijn.
3. Blus het gehakt met het flesje bruin bier en voeg de ui, de bouquet garni en de eetlepel mosterd toe.
4. Zet het vuur lager, schraap met een houten of kunststoffen spatel het aanbaksel los, en laat het geheel rustig inkoken.
5. Haal de bouquet garni uit de pan en voeg een beetje sausbinder met wat water toe aan het geheel. Roer alles goed door elkaar en zet met een deksel erop even opzij.
6. Snij de witloof in halve ringen en zet opzij, doe dit niet in het begin, anders gaat de witloof te hard verkleuren.
7. Zorg ervoor dat je frietjes klaar zijn.
8. Snij de pistolets open en bak de binnenkanten even kort aan in een pan in wat boter.

9. Beleg elke onderkant met een laagje 'gehaktsaus', gebakken uitjes, wat witloof en wat frietjes.
10. Smeer de bovenkant in met mayonaise en sluit de pistolets.
11. Serveer met de rest van de frietjes en bijvoorbeeld een fris slaatje.

* De gehaktsaus kan je gerust ook op voorhand maken! Doe dit dan nog zonder sausbinder. Wanneer je het gehakt dan wil opwarmen voeg je wat water en op het einde sausbinder toe, terwijl je het geheel al roerend op een zacht vuurtje opwarmt.

Smakelijk!