

# Sloppy Joe



## Hoofdgerecht

Vlees

**4 personen**

**Land:** Amerika

**Bereidingstijd:** Bereiding: 30 min.

**Seizoen:** het hele jaar door



## Ingrediënten

- 500 gram rundergehakt
- 1 kleine ui fijngesnipperd
- 1 kleine paprika fijn gesnipperd
- 1 teentje knoflook fijnggehakt
- 1,5 dl tomatenketchup
- 1 el mosterd
- 1 el Worcestershiresaus
- 4 zachte grote witte bollen opengesneden
- eventueel 4 plakken jonge kaas

## Bereidingswijze

1. Bak in een koekenpan het gehakt (zonder olie of boter) rul en tot de rauwe kleur is verdwenen. Doe het gehakt even op een bord en laat het vet in de koekenpan.
2. Fruit nu de ui- en paprikasnippers en knoflook zachtjes glazig in de koekenpan. Voeg het gehakt weer toe. Voeg de ketchup toe, de mosterd, en de Worcestershiresaus. Laat alles een minuut of tien zachtjes sudderen en wat inkoken.
3. Proef op zout en peper, schep een flinke kwak op de onderste helft van het broodje, bedek eventueel met een plak jonge kaas, en klap dicht.

## Tenslotte

De Sloppy Joe's Bar in Havana was een favoriete plek voor Ernest Hemingway. Hij was dol op een sandwich die "Ropa Viejas" werd genoemd wat zoiets als "oude kleren" betekend. De oorspronkelijke Sloppy Joe's sandwich werd geserveerd op tortilla's. Toen Ernest in de jaren 30 naar Key West verhuisde werd hij vaste klant van Joe Russel's bar. Het was Hemingway, die Joe aangemoedigde de naam van de bar te veranderen in Sloppy Joe's en die heerlijke sandwich te serveren. Joe maakte een Amerikaanse versie van het Cubaanse recept en werd er beroemd mee. Schrijfster Lorian Hemingway organiseert er al meer dan dertig jaar de Hemingway Dagen, waar haar opa volgens velen zijn beste boeken schreef. De bar is sinds 1937 nog steeds gevestigd in 201 Duval Street, Key West, op de hoek van Duval en Greene street en serveert nog steeds een Original Sloppy Joe's Sandwich. Maar wat is origineel? Volgens anderen is het broodje in 1930 bedacht door de kok van de kantine van het stadhuis in South Orange in de staat New Jersey. Volgens de eigenaar van de kantine, de politicus Thomas Sweeney, was hij net terug van een vakantie in Cuba, waar hij de tijd doorgebracht in dezelfde bar waar Hemingway altijd vertoefde. Een andere theorie is dat de Sloppy Joe werd afgeleid van een gerecht, die door een Iowa restaurateur, genaamd Floyd Angell, werd ontwikkeld in het midden van de jaren 1920 en bestond uit losse gemalen rundvlees, saus en kruiden op twee sneetjes brood. In de jaren 30 werd door toevoeging van ingrediënten zoals ketchup of tomatensaus de naam veranderd, omdat het geheel nogal nat en rommelig werd. Maar in Sioux City, Iowa, beweren ze dat de Original Sloppy Joe Sandwich werd uitgevonden door een kok genaamd Joe in een cafe in dezelfde stad. Zeg het maar! Maar hoe het ook zij de Sloppy Joe is een all-American klassieker, die je gemakkelijk thuis kan maken. De saus kun je gemakkelijk van te voren klaarmaken en in porties invriezen. Om het broodje wat pittiger te maken kun je er ook in snuf chilipoeder in doen. Voor een wat magerder variant kun je kalkoengehakt gebruiken. Het broodje wordt traditioneel geserveerd met chips, maar ook met patat. Tot slot kan ik zeggen dat de Sloppy Joe goedkoop, makkelijk, voedzaam en voor een normaal mens eigenlijk niet te vreten is omdat de vulling alle kanten op spuit en derhalve een kliederboel veroorzaakt, maar ontzettend lekker. En neem van mij aan kinderen zijn er gek op en krijgen nog een beetje groente naar binnen. Want eerlijk is eerlijk: ketchup is met een beetje goede wil te beschouwen als een groente. Bovendien gaat er ook ui in een Sloppy Joe, en flink wat heilzame paprika. Probeer het maar eens uit op jouw (klein)kinderen, en oordeel zelf. Die kliederboel neem je maar op de koop toe!