

Hachee

Recept:

Ingredienten:

- ✓ 5 uien
- ✓ 50 gram boter
- ✓ 600 gram hacheevlees
- ✓ **zout**
- ✓ **zwarte peper**
- ✓ **2 eetlepels bloem**
- ✓ 2 eetlepels azijn
- ✓ **1 theelepel suiker**
- ✓ **2 laurierblaadjes**
- ✓ **4 kruidnagels**
- ✓ **1 bouillontablet**



Slagerij van Harten
korteraarseweg 102
tel. 0172 602334

* de in het rood vermelde kruiden kunt u ook vervangen door zakjes hachee kruiden en mix

Bereiding

1. Uien pellen en grof snipperen. In braadpan boter verhitten en vlees al omscheppend bakken. Ui na ca. 2 minuten meebakken.
2. Vlees bestrooien met zout, peper en bloem en omscheppen. Bouillontablet en 1/2 liter warm water toevoegen, zodat vlees net onderstaat. Azijn, suiker, laurierblaadjes en kruidnagels toevoegen.
3. Aan de kook brengen en vlees met deksel schuin op pan op zacht vuur (op vlamverdeler) in ca. 3 uur gaar stoven. Jus proeven en eventueel op smaak brengen met zout en peper.

EET SMAKELIJK