

Hachee Home Made

Bereiden in: stoofpan

Voorbereiding: 15 min.

Bereiding: 180 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 500 gram Hachee vlees (sukadelappen in blokjes van 2,5 x 2,5 cm of riblap)
- 3 el bloem
- 4 el zonnebloemolie
- 3 el boter
- 3 blaadjes laurier
- 5 uien, in halve ringen
- 6 kruidnagels
- 1 l runderbouillon (misschien wat meer)
- 3 el appelstroop
- zout en peper

Voedingswaarde

Wist u dit

- *Hachee variaties Een bekende variatie met hachee is natuurlijk hachee met rode kool of hachee met aardappelpuree. Liever vegetarisch? Maak dan eens de paddenstoelenhachee*

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Hachee Home Made

Bereiding

1. Bestrooi het vlees met bloem, zout en peper. Bak de helft van het vlees in 2 eetlepels olie in de stoofpan rondom bruin en haal na een paar minuten uit de pan. Herhaal dit met de rest van het vlees.

2. Smelt de boter in de stoofpan en fruit de uien glazig. Voeg het vlees toe evenals laurier, kruid- nagels* en warme bouillon. Breng tegen de kook aan, zet de pan op de laagste pit en stoof 2 uur met het deksel voor vier vijfde op de pan.

3. Controleer na 2 uur of de hachee nog vochtig genoeg is en voeg zo nodig wat bouillon toe. Roer ook de appelstroop door de hachee.

4. Laat nog 1 uur stoven, verwijder laurier en kruid- nagel, controleer de garing e?n de smaak en breng indien nodig op smaak met zout en peper.

Kooktips

Binding Om met het hachee maken een mooie binding te krijgen, bestrooi je het vlees met bloem, voordat je het gaat bakken. “Doordat je warme bouillon toevoegt, wordt het vlees heel mals. Er gaat behoorlijk wat bouillon bij, dus als je de bloem niet gebruikt, krijg je een vrij natte hachee.” Olie en boter Ook is het slim om het vlees eerst in olie te bakken en vervolgens pas boter toe te voegen. Boter verbrandt namelijk heel snel als je erin gaat bakken. “Ik bak alles in olie. Bij biefstuk bijvoorbeeld bak ik het in olie en als het aan één kant is dichtgeschroeid voeg ik pas de boter toe en zet ik het vuur lager, puur voor de smaak die boter. Zo ook bij hachee bak ik het vlees aan in olie. Als het eenmaal is dichtgeschroeid en ik ga verder met de opbouw van het gerecht en de andere ingrediënten, dan pas voeg ik de boter toe. Vooral als smaakmaker."

Serveren

Pure/rode kool torentje: Maak een rondje puree op het bord, hierop een rondje rode kool, dan weer een rondje puree ect. dit smaakt niet alleen lekker maar ziet er ook origineel uit. Variatie: Dit gerecht kan ook met rode wijn worden klaargemaakt. Vervang bouillon voor de helft door wijn. Houdt u van een meer zoetige hachee, bindt dan het braadvocht als het vlees door en door gaar is met twee verkruimelde plakken ontbijtkoek. Vervang de grote uien door 250 gram gepelde, hele sjalotjes. Voeg aan de hachee tegelijk met de ui,

peperkoeks of soepkoek een stuk of 3 gedroogde pruimen zonder pit toe.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten