



Helma's heerlijke Hachee

Ingrediënten

- 150 gram doorregen runderlappen of Hacheevlees
- 3 uien
- Zout, peper, suiker
- ¼ pakje boter
- 1 vleesbouillonblok
- 2 eetlepels azijn
- 2 laurierbladjes
- 2 kruidnagel
- 3 sneetje peperkoek

Dit recept is ingestuurd door :
Helma



Bereiding

1. Haal de riblappen een half uur voor het bakken uit de koelkast, zodat het vlees op kamertemperatuur kan komen.
2. Pel en snijd de uien in ringen.
3. Snijd het vlees in blokjes van 1,5 cm, dep ze vlak voor het bereiden droog met keukenpapier en bestrooi ze met wat peper.
4. Verhit op hoog vuur de boter in een braadpan en wacht tot de boter uitgebruist is .
5. Bak nu de stukken vlees rondom aan. Geregeld omscheppen.
6. Bak vervolgens de uienringen 3 minuten mee.
7. Voeg dan het bouillonblokje, een 1/2 liter heet water, de azijn, de laurierbladjes en de kruidnagels toe en breng dit tegen de kook aan.
8. Verkruimel de peperkoek in de saus .
9. Laat het vlees in 2,5 - 3 uur, met het deksel half op de pan, op het allerlaagste pitje gaar **sudder**. Voeg na de bereiding zout en peper naar smaak toe. Eet smakelijk!

Tip:

Hachee is een authentieke recept en is niet moeilijk te bereiden, maar vergt wel wat geduld. Je krijgt hachee als je runderlappen een paar uur laat sudderen. Het is echt een echt Nederlands vleesgerecht en het wordt al eeuwenlang gegeten. Maak jij vanavond hachee?