



Severeminnekes (grootvaders savoury mince)

Het comfortgerecht dat mijn grootvader tijdens de Tweede Wereldoorlog leerde maken bij het Engelse leger. Het Engelse savoury mince werd bij ons thuis severeminnekes. Simpele, hartige soldatenkost: gehakt gestoofd met ui tot een rijke, kruidige saus, geserveerd op geroosterd brood of met puree en doperwtjes.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

500 g rundergehakt
2 uien, fijngesnipperd
2 wortelen, in kleine blokjes
2 teentjes look, fijngehakt

2 el bloem
500 ml runderbouillon (warm)
1 el worcestershiresaus
1 el tomatenpuree
1 laurierblad
een klont boter of een scheutje olie
peper en zout
Om te serveren: sneetjes geroosterd brood of romige puree, met doperwtjes

Bereidingswijze

1. Smelt de boter in een ruime pan en stoof de ui en wortel op een zacht vuur glazig, ongeveer 5 minuten.
2. Voeg de look toe en bak 1 minuut mee. Doe er dan het gehakt bij en bak het rul en lichtbruin; breek de klonters met een houten lepel.
3. Strooi de bloem over het gehakt en roer goed door. Laat 1 à 2 minuten meebakken zodat de bloem gaart en de smaak verliest.
4. Roer de tomatenpuree en de worcestershiresaus erdoor. Giet er dan geleidelijk de warme bouillon bij terwijl je blijft roeren, tot een gladde, gebonden saus.
5. Voeg het laurierblad toe, kruid met peper en zout, en laat 20 à 25 minuten zachtjes pruttelen tot de saus mooi ingedikt en smaakvol is. Roer af en toe.
6. Vis het laurierblad eruit. Serveer de severeminnekes royaal op een dik sneetje geroosterd brood, of naast een luchtige puree, met een lepel doperwtjes ernaast.

Tip

Nog authentieker? Werk af met een scheutje HP-saus, zoals in het Britse leger. Restjes zijn de dag nadien nog lekkerder.

Lekker met

Geroosterd brood (op z'n Engels) of een romige puree, met doperwtjes.

Dranktip

Een stevig bruin bier of een eenvoudige rode wijn.