



Hachee

Een traag gestoofd rundvleesstoofpotje met massa's ajuin, kruidnagel en laurier in een donkere, zoetzure saus. Hoe langer het pruttelt, hoe malser het wordt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	150'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 700 gr stoofvlees (rund)
- 700 gr ajuinen
- 40 gr boter
- 2 el bloem
- 50 cl runderbouillon
- 3 el azijn
- 3 laurierbladen
- 4 kruidnagels
- 1 el bruine suiker of appelstroop

1 kl mosterd
peper en zout

Bereidingswijze

1. Snijd het stoofvlees in blokjes, dep ze droog en kruid met peper en zout. Snijd de ajuinen in halve ringen.
2. Bak het vlees in de boter in een stoofpot rondom bruin. Haal het vlees eruit en stoof de ajuin in hetzelfde vet ca. 10 minuten tot die zacht en lichtbruin is.
3. Doe het vlees terug bij de ajuin, bestrooi met de bloem en roer goed om. Voeg de bouillon, azijn, laurier, kruidnagels, suiker en mosterd toe.
4. Breng aan de kook, leg het deksel schuin op de pot en laat op heel zacht vuur minstens 2 à 2,5 uur sudderen. Roer af en toe en voeg eventueel wat water toe.
5. De hachee is klaar wanneer het vlees boterzacht is en de saus mooi gebonden en donker. Proef en stel het zoetzure evenwicht eventueel bij.
6. Verwijder de laurier en kruidnagels voor het serveren. Klassiek met gekookte aardappelen en rodekool.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)