

# HACHEE

45 minuten werken | 1-3 uur wachten | 6-12 personen

## Ingrediënten

- 1,5 kilo rundvlees
- 1 kilo uien
- 20 kruidnagels
- 10 laurierblaadjes
- peper & zout
- tl nootmuskaat
- 2 tenen knoflook
- handje rozijnen
- 50 gram bloem
- azijn
- water
- boter

## Creatief met kruiden

Hachee is een prima gerecht om creatief met kruiden te zijn. Denk eens aan foelie of djahee en vergeet de rozijnen. Of voeg verse gember toe. Ook chilivlokken geven een heel bijzondere twist aan het gerecht.



## Bereidingswijze

### *Het vlees*

Snijdt het rundvlees in blokjes. Je kunt allerlei soorten rundvlees gebruiken. Hou er rekening mee dat er niet alleen mager rundvlees tussen zit. Het vet in bijvoorbeeld braadlappen zorgt voor veel smaak.

Voeg naar smaak peper en zout toe op het vlees. Dit is een beetje fingerspitzengefühl en vooral eigen smaak. Het kan altijd later nog toegevoegd worden.

Smelt de boter in een braadpan en bak het vlees hierin aan. De hoeveelheid boter is afhankelijk van hoe mager het vlees is.

### *De uien*

Snij de uien in stukken. Het mogen grove stukken zijn. Gesneden ongeveer een kilo, of iets meer als je een restje moet opmaken. Niet minder!

Pel de knoflook en maak ook hiervan kleine stukken. Als het vlees gebraden is kunnen de uien erdoor. Lekker aanbakken.



# HACHEE

45 minuten werken | 1-3 uur wachten | 6 personen

## Tip

Deze hachee is ook heerlijk uit de vriezer, maak een grotere portie en vries deze in om het eens een dagje makkelijk te hebben.

Wel eens gegeten in combinatie met spruiten? Ideaal voor kinderen die niet van spruiten houden.

## De hoeveelheid

De hoeveelheid lijkt veel, maar is volledig afhankelijk van wat je erbij doet.

Voeg er alleen rijst of aardappels aan toe en je hebt een simpele maaltijd voor 6 personen.

Koop een familiezak friet en je kan met wel 10 man eten.

Voeg aardappels en groente toe en je kan met 12 man de pan leegeten.

Als alles gebakken is kan het water erbij, zet het gebraden vlees net onder water. Voeg nu de azijn, de kruidnagels, het laurier en de nootmuskaat toe.

## *Laten pruttelen*

Als de hachee aan de kook is zet het vuur dan zachtjes (laat het nog net koken). Beetje afhankelijk van het soort vlees dat je gebruikt kan het 1 tot 3 uur duren voordat het vlees lekker zacht is. Als je dit nog niet weet, neem voor de zekerheid 2,5 uur.

Voeg na een half uurtje het handje rozijnen toe. Dit maakt het lekker zoet. Schep drie juslepels vocht uit de pan en laat dit afkoelen.

## *Als het vlees zacht is*

Maak van het afgekoelde vocht en de bloem een papje en roer dit door de hachee. Laat het geheel nog 10 minuten zachtjes doorkoken.

