

Hachee

Ingredienten

500 gram koud gebraden rundvlees
8 grote uien(ca.400 gram)
70 gr. boter
1 1/2 el. bloem
1 tl. paprikapoeder
6 dl bouillon
2 laurierblaadjes
7 kruidnagels,1 tl. azijn
1 tl.bruine suiker
zout en peper uit de molen.

Bereidingswijze

Snij het vlees in rotale dobbelstenen en bak het daags van tevoren.

Snijd de uien ieder in 8 partjes en haal de rokken los.

Verhit de boter en wacht tot het schuim begint weg te trekken.

Bak hierin de uien ,onder voortdurend roeren , goudgeel.

Strooi er door een zeefje de bloem en paprikapoeder overheen en schep alles goed door elkaar.doe het vlees erbij en onder steeds roeren langzaam de bouillon.

Laat alles aan de kook komen en doe er dan de laurierbladen,kruidnagels,azijn en suiker bij.

Roer nu nogmaals alles goed door.

Leg nu het deksel op de pan en laat het dan nog 25 tot 35 minuten stoven.

Voeg dan als laatste er zout en peper naar smaak bij..

Bijzonderheden

Lekker met rode kool,komkommersalade.

kan met aardappelen,pasta of fusili geserveerd worden.

met dank aan Hans Belterman