

# Hatsjee

## Ingredienten

roomboter/olijfolie  
600 gram magere runderlappen  
600 gram uien  
600 gram appels  
1 bouillonblokje (400-500 cc boullion)  
3 theelepels mosterd  
3 kruidnagels  
3 kleine laurierbladeren  
3 theelepels bruine suiker  
3 glazen sherry  
1 klein blikje tomatenpuree  
1 lepel maizena  
zeezout  
grove peper

## Bereidingswijze

Snij de runderlappen in blokjes en smeer ze in met zout en peper  
Snij de uien in halve ringen  
Snij de appel in blokjes (onder water bewaren)

Bak de stukken rundvlees in porties lekker bruin. Met de spatel er uit halen, het vet en bak resten in de pan laten zitten.

Als al het vlees uit de pan is de uien even bakken.

Nu het vuur laag zetten en het vlees er weer bij.

Ook de bouillon, de mosterd, de kruidnagels, de laurierbladeren, de bruine suiker, de sherry, de tomatenpuree en een derde deel van de blokjes appel erbij doen.

Het geheel 2,5 uur lekker laten pruttelen.

Zo nodig wat vocht toevoegen (naar smaak sherry, bouillon of water)

Af en toe eens doorroeren.

Na 1,5 uur weer een derde deel van de appels erbij doen.

Een kwartier voor je aan tafel gaat, de rest van de appels erbij. Nog even lekker mee laten stoven.

Vijf minuten voor het eten, van de maizena met wat water een papje maken en dit er door roeren. Laat nog even pruttelen en dan: Eet smakelijk!

## Bijzonderheden

Lekker met rode kool en aardappeltjes.

En natuurlijk een flesje rode wijn.