

# Hete hachee

## Ingrediënten

750 gr borstlappen  
600 gr gepelde en in ringen gesneden uien  
500 gr rode kool (fijngesneden)  
100 gr boter  
6 kruidnagels  
3 laurierblaadjes  
1 dl wijn  
6 gr suiker  
50 gr spekblokjes  
Theelepel mosterd  
Theelepel kaneel  
Theelepel sambal oelek  
Peper  
Zout  
instantjus + opgegeven hoeveelheid water

## Bereidingswijze

Bereiding:

De borstlappen in kleine stukken snijden en kruiden met peper en zout

Boter smelten in een grote pan

Als de boter bruin is de stukken borstlap bruinbakken

Wanneer de stukjes vlees bruin zijn de uien toevoegen

Als de uien glazig beginnen te worden de jus bijvoegen tot alles onder staat

De wijn en de suiker er bij doen en goed doorroeren

De sambal, kruidnagels, kaneel, mosterd en laurierblad er bij doen

Met het deksel op de pan 2,5 uur zachtjes laten stoven

Verwijder de kruidnagels en laurier

Spekjes toevoegen en het geheel nog een half uur laten pruttelen

Voeg de rode kool toe

Ongeveer een half uur laten meekoken

Dit gerecht met 700 gram gekookte aardappels opdienen