Hachee

Hollands stoofgerecht • ± 3 uur

Voor	Bereiding	Keuken
4 personen	± 30 min. + 2½ uur stoven	Nederlands

BENODIGDHEDEN

- 1 kg riblappen of sukadelappen, in blokjes van ca. 4 cm
- 3 grote uien, in halve ringen
- 50 g roomboter
- 2 el bloem
- 500 ml runderbouillon
- 2 el appelstroop
- 2 el natuurazijn
- 3 laurierblaadjes
- 4 kruidnagels
- 1 tl gedroogde tijm
- 1 tl zwarte peper
- 1½ tl zout

TOELICHTING & TIPS

- Bak het vlees in porties aan; zo krijgt het een mooie bruine korst.
- Laat de hachee heel zacht stoven. Te hard koken maakt het vlees eerder droog dan mals.
- De volgende dag is hachee vaak nóg lekkerder: de smaken trekken dan verder in.
- Lekker met aardappelpuree, gekookte aardappelen of rodekool met appel.

BEREIDING

1. Dep het vlees droog met keukenpapier en snijd het in blokjes van ongeveer 4 cm. Bestrooi met peper en een deel van het zout.

2. Verhit de helft van de boter in een ruime braadpan. Bak het vlees in meerdere porties rondom donkerbruin. Voeg zo nodig per portie een beetje boter toe. Haal het vlees uit de pan.

3. Zet het vuur lager en voeg de resterende boter toe. Bak de uien 8–10 minuten rustig tot ze zacht en licht goudbruin zijn.

4. Strooi de bloem over de uien en roer goed door. Bak de bloem ongeveer 1 minuut mee.

5. Voeg beetje bij beetje de runderbouillon toe en roer eventuele aanbaksels van de bodem los.

6. Doe het vlees terug in de pan. Voeg appelstroop, natuurazijn, laurierblaadjes, kruidnagels, tijm en de rest van het zout en de peper toe.

7. Breng het geheel kort aan de kook. Zet daarna het vuur zo laag mogelijk, zodat de hachee slechts heel zachtjes pruttelt.

8. Leg het deksel schuin op de pan en laat de hachee ongeveer 2½ uur stoven. Roer af en toe en controleer of er voldoende vocht aanwezig is. Voeg indien nodig een klein scheutje water of bouillon toe.

9. Verwijder voor het serveren de laurierblaadjes en kruidnagels. Proef en breng eventueel verder op smaak met peper, zout of een klein scheutje azijn.

10. Laat de hachee eventueel 10 minuten rusten voordat je hem serveert. De saus hoort mooi gebonden en rijk van smaak te zijn.

SERVEREN

Serveer de hachee met aardappelpuree, gekookte aardappelen of rodekool met appel. Een beetje extra appelstroop of een klein scheutje natuurazijn aan tafel kan de smaak mooi in balans brengen.

MBies TIP

Maak de hachee een dag van tevoren als je kunt. Laat hem volledig afkoelen, bewaar hem gekoeld en warm hem de volgende dag rustig op. De smaak wordt daardoor vaak nog voller.