

Hachee uit grootmoedertijd

Ingrediënten

800 gram doorregen runderlappen

350 gram gemengd gehakt

3 uien

2 theelepels suiker

Zout

Peper

50 gram boter

1 blokje vleesbouillon

2 eetlepels azijn

2 laurierblaadjes

2 kruidnagels

Ook echt lekker zijn de hachee kruiden van Silvo.

Bereiding

Pel en snijd de ui in dunne ringen.

Snijd de runderlappen in blokjes van ongeveer 1,5 cm en dep ze droog met keukenpapier vlak voor je ze gaat bakken.

Bestrooi met wat peper en zout.

Smelt de boter in de pan op een laag vuur, zet het vuur hoger en bak het vlees als de boter bruin begint te worden.

Braad het vlees rondom bruin op laag vuur.

Schep af en toe om.

Maak van de gehakt kleine plukjes en bak ook deze bruin op laag vuur.

De gehakt apart houden in een schaal.

Deze word pas later aan de hachee toegevoegd.

Bak vervolgens de uienringen met 2 theelepels suiker 3 minuten mee.

Voeg het bouillonblokje een halve liter heet water, de azijn, laurierblaadjes en de kruidnagels toe.

Tegen de kook aan en laat het vlees ruim 2,5 uur op het allerlaagste vuur gaar sudderen.

Na twee uur de gehakt toevoegen en nog een half uur laten sudderen.

Lekkerder nog is op een olie stel laten sudderen. (3 uur)

Breng op smaak met zout en peper.

Serveer met aardappelen, ook lekker bij friet of rijst.
Eventueel met rode kool als groente.

Eet smakelijk.