



INGREDIENTEN

750 g riblappen

5 el Croma Bakken & Braden vloeibaar

6 uien

1 Knorr runderbouillonblokje

2 el azijn

6 laurierblaadjes

4 kruidnagels

- 1. Haal de riblappen een half uur voor het bakken uit de koelkast, zodat het vlees op kamertemperatuur kan komen. Pel en snijd de uien in halve ringen. Snijd het vlees in blokjes van 1,5 cm, dep ze vlak voor het bereiden droog met keukenpapier en**

bestrooi ze met wat peper.

- 2. Verhit op hoog vuur 5 eetlepels Croma Bakken en Braden Vloeibaarin een braadpan en wacht tot de Croma bruin kleurt. Bak nu de stukken vlees rondom aan. Geregeld omscheppen.**
- 3. Bak vervolgens de uienringen 3 minuten mee. Voeg dan het bouillonblokje, een 1/2 liter heet water, de azijn, de laurierblaadjes en de kruidnagels toe en breng dit tegen de kook aan. Laat het vlees in 2,5 - 3 uur, met het deksel half op de pan, op het allerlaagste pitje gaar sudderen. Voeg na de bereiding zout en peper naar smaak toe. Eet smakelijk!**

TIP

Hachee is een authentieke recept en is niet moeilijk te bereiden, maar vergt wel wat geduld. Je krijgt hachee als je runderlappen een paar uur laat sudderen. Het is echt een echt Nederlands vleesgerecht en het wordt al eeuwen lang gegeten.

Grootmoeders hachee

Algemeen

Aantal personen: 3-4

Bereidingstijd: 2 uur en 30 minuten

Receptuur

400 gram rundvlees (sukadelap)

3 grote uien

150 gram boter

1 eetlepel bloem

1 laurierblaadje

2 kruidnagels

Peper

3-4 eetlepels azijn

¾ liter heet water met een jusblokje

Mespuntje suiker

Zout



Bereiding

Snij het vlees in kleine blokjes en snij de uien in halve ringen. Bak het vlees rondom bruin aan in de boter en voeg daarna de uien toe. Strooi de bloem erover heen en roer even door. Voeg het juswater toe en de rest van de kruiden en laat ongeveer 2 ½ uur sudderen op een heel laag vuur. Verwijder de laurier en kruidnagels.

HACHEE 3



INGREDIENTEN 4 PERSONEN

800 gram runderlapen,
6 grote uien,
blikje tomatenpuree (desnoods ketchup),
2 laurierbladen,
kruidnagel,
4 tl hacheekruiden,
2 el bloem,
1 el azijn,
zout en peper,
1l suiker,
vleesblouillonblokje
1/2 liter water

Bereidingswijze

Snijd het vlees in dobbelstenen. Bak daarna het vlees in een grote pan tot het verkleurd. Voeg daarna de grofgesneden uien toe en bak deze even mee. Voeg daarna de hacheekruiden, laurierbladen, kruidnagel, bloem, zout en de peper toe. Roer alles goed door en voeg dan azijn, tomatenpuree, suiker en het water toe. Als je mee saus wilt hebben voeg je nog wat water toe. Als laatste voeg je nog een vleesblouillonblokje toe. Blijf even goed roeren tot je zeker bent dat het blokje opgelost is. Laat intussen alles al een beetje sudderen. Proef of er wat meer zout en peper in moet en laat het daarna drie uren sudderen. Kijk af en toe even roer. Wanneer het vlees in je mond echt uit elkaar valt is het klaar. Dit is na ongeveer drie uur maar als je het vlees grof hebt gesneden, kan het wat langer duren. Je eet hachee vaak met of aardappelen.