

Ingrediënten voor 2 personen

1 kg. uien-aardappelen voor 2 pers.-gewone keukenazijn-250 gr. hacheevlees-restant jus-zout.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Hachee

Recept van mijn overgrootmoeder.

Vorbereiding

Uien pellen en in forse stukken snijden.

Bereidingswijze

De uien heel goed bruin bakken. Hachevlees in de jus doen en de uien bijvoegen. Doe er een ferme scheut azijn bij. Doe dat voorzichtig met steeds proeven zodat je de juiste hoeveelheid naar jou smaak hebt. strooi er zout op. Laat het aan de kook komen en laat het ong. 2 uur koken. Nu komt het geheim van mijn grootmoeder: laat het een nacht overstaan, de hachee maakt zichzelf dan, aldus grootmama. Simpel maar o, zo lekker.

Serveertips

Met gekookte aardappelen serveren en zorg dat je genoeg schilt, de pan zal zo leeg zijn.