

## Ingrediënten voor 4 personen

- 500 gram hacheevlees in blokjes gesneden - 500 gram ui, grof gesneden - Bouillon - 1 laurierblad - 2 kruidnageltjes - Peperkorrels - 1 eetlepel appelstroop - 40 gram bloem - 2 eierdopjes azijn - 150 gram boter - Zout en peper - Eventueel ma?zena om te binden

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Hollandse hachee

Een heerlijk recept voor echte Hollandse hachee. Neem hiervoor wel even de tijd, want de hachee moet enkele uren zachtjes stoven! Is gemaakt in het SBS programma de tuinruimers.

### Hulpmiddelen

- Grote Braadpan om te stoven

### Bereidingswijze

Bestrooi de blokjes vlees met zout en peper, bestuif het daarna met wat bloem. De bloem geeft een mooie kleur aan het vlees, zorgt ervoor dat het vlees sappig blijft en zorgt voor het binden van de saus. Laat de boter in de pan bruin worden en bak hierin het vlees mooi donkerbruin. Bedek het vlees met de uien. Vervolgens betrooi je dit geheel met een beetje bloem en voeg je de bouillon toe. Doe nu de azijn, het laurierblad, de kruidnagel, peperkorrels en de appelstroop in de pan. Laat dit geheel enkele uren zachtjes doorstoven tot het vlees zacht is. Blijf wel af en toe even roeren. Breng het geheel op smaak met peper en zout of met wat aroma, zoals sojasaus of ketjap, als u het pittiger wilt.

### Serveertips

Serveer de hachee met aardappelpuree en rode kool en/of andijvie en natuurlijk appelmoes! Je kunt de aardappelpuree net dat beetje extra geven door er olijfolie en geraspte kaas door te mengen en het even in de oven doen voor een krokant korstje. Een lekker stuk vlees is belangrijk bij hachee omdat het de basis vormt van het gerecht. Koop dus een lekker goed stuk met een klein laagje vet. Snijd het vlees altijd met de draad mee, anders wordt het taai. Voor een echte Hollandse hachee is de verhouding van het vlees en uien gelijk. Als je meer vlees wenst, kun je de uien naar eigen smaak verminderen.