

Ingrediënten voor 3 personen

1 pond riblappen aan stukjes of kant en klaar
hacheevlees, 1/2tl.nootmuskaat, 2el.rode wijnazijn, peper en zout, 2 kruidnagels, 2 laurierblaadjes, 1 runderbouillonblokje, margarine ca. 30gr. ca 3 el.bloem, 3 kleine uien aan ringen

Tijd: > 2 uur

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Hachee

Bereidingswijze

Verhit de margarine in een Braadpan en bak het vlees in porties aan, doe er peper en zout op, en roer even om voeg de gesneden ui toe, laat even meebakken en voeg dan de bloem toe, laat ook die even meebakken. Blus af met ca. 1dl. heet water en voeg het bouillonblokje toe met het laurierblad, kruidnagel, azijn, nootmuskaat, laat op het kleinste pitje op een sudderplaatje voor ca. 2uur stoven