

Hachee

(2 personen)

Ingrediënten:

- 450 g magere runderlappen
- 3 middelgrote uien
- 1 ½ el wijnazijn
- 50 g boter/margarine
- 1 el. appelstroop
- 1 appel
- 1 ½ el tarwebloem
- ½ l water
- 1 laurierblaadje
- 4 kruidnagels
- zout/peper

Bereiding:

- Snij de uien in halve ringen en het vlees in brokken van ± 3cm. Bestrooi met zout en peper.
- Bak de helft van het vlees in de helft van de boter 3 min. rondom bruin.

Schep uit de pan en bak de rest van het vlees in de rest van de boter. Doe alle vlees in de pan, doe de uien erbij en fruit 5 minuten. Regelmatig roeren.

- Strooi de bloem erover en gaar dit 3 minuten. Voeg water, bouillonblokje, azijn, suiker, laurierblaadje en kruidnagels toe. Breng aan de kook en stoof op een laag vuur afgesloten ca. 3 uur.
- Snij een appel in brokjes en stoof die nog 10 minuten mee.

Lekker met rode kool en gekookte aardappels of aardappelpuree.

