



OUDERWETSE HACHEE VOLGENS GROOTMOEDERS RECEPT

• NODIG (±4 PERS)

- 500 gram riblappen eventueel wat halskarbonaad (voor het vet)
- 25 gram bloem
- ± 50 gram boter
- 2 el olijfolie
- 500 gram uien grof gesneden.
- 2 tenen knoflook geperst
- 500 ml runderbouillon
- 3 laurierblad
- 4 kruidnagel
- 2 stukken ontbijtkoek
- 1 moster

DOEN

1. Snijd vlees in blokjes. Doe in een kom bloem, peper en zout naar smaak, meng het vlees erdoor, zodat op elk stukje bloem zit.
2. Doe boter in een stoofpan en bak het vlees aan alle kanten bruin, doe dat eventueel in gedeeltes. Haal vlees uit pan en leg op een bord. Doe de uien en knoflook in de pan, fruit aan en voeg vervolgens doe je het vlees terug in de pan. Voeg de bouillon toe tot het vlees onder water staat. Verwarm de oven op 85°C.
3. Breng het vlees aan de kook en zet vervolgens 2,5 uur in de oven. Roer tussendoor wel regelmatig.
4. Haal het vlees uit de saus. Bind de saus met ontbijtkoek, breng op smaak met mosterd, peper en zout en laat even inkoken. Doe het vlees erbij, warm op. Serveer met bijvoorbeeld wortelstampot of met rode kool en aardappelpuree. Houd je van romig voeg dan nog wat room toe. Je kan er eventueel ook wat wijn, azijn of bier bij doen.

Smakelijk eten



WWW.BONAPETIT.NU