

(2) Hachee met Vattumus



Ingrediënten:

- 1 kg soepvlees
- 4 uien
- 1 scheutje azijn
- 1 theelepeltje mosterd
- 3 laurierbladen
- 2 kruidnagels
- 1 flesje vattumus
- 1 eetlepel bloem
- 1 snee ontbijtkoek (of honingkoek)



Bereiding:

- ▶ Snij de uien grof, bak de uien glazig in een braadpan.
- ▶ Doe het soepvlees erbij en braad dit aan.
- ▶ Als het vlees is aangebraden zout en peper (niet te weinig!) erbij.
- ▶ Doe daarna de bloem erbij en goed doorroeren, hoog vuur en bruinbakken.
- ▶ Theelepeltje mosterd en scheutje azijn erbij.
- ▶ Flesje vattumus erbij (bezinksel niet uitschenken!), zodat het vlees onder staat.
- ▶ Voeg de laurierbladen toe, eventueel de kruidnagels hierin steken
- ▶ Op een klein vuur laten sudderen, lang!

Extra lekker maken?

Wil je jouw hachee bijzonder maken: kruimel er enkele minuten voor het opdienen 1 snee ontbijtkoek doorheen.

Extra lekker maken: geen ontbijtkoek maar honingkoek van bakkerij Toelen!



Lekker met petozzie (d.i. stampot bv. wortel of boerenmoes)

