

## Hachee



★★★★★  
*Persoonlijke favoriet!*

### Ingrediënten

*Voor 4 personen.*

650 gram runderstooflapen  
2 eetlepels bloem  
4 eetlepels zonnebloemolie  
2 eetlepels boter  
2 laurier blaadjes  
3 kruidnagels  
3 uien  
1 liter water  
1 runderbouillon blokje  
1,5 eetlepel appelstroop  
Snufje zout  
Peper  
1 eetlepel maizena met een beetje water

### Bereiding

Snij de runderlapen in kleine blokjes en de ui in halve ringen. Maak de bouillon alvast klaar en zet aan de kant. Voeg het zout, peper en de twee eetlepels bloem toe aan het vlees en zorg dat alle stukjes onder de bloem zitten.

Verwarm de olie in een pan en bak hierin het vlees bruin, haal het uit de pan en zet even opzij. Doe de boter in de pan en bak hierin de uien glazig. Voeg dan het vlees weer toe.

Doe de bouillon, laurier en kruidnagel (zie tips) toe en breng aan de kook. Leg de deksel niet helemaal op de pan en laat 2 uur sudderen. Roer af en toe door.

Na 2 uur verwijder je de laurier en kruidnagel en voeg je de appelstroop toe. Laat het weer een uurtje sudderen. Ik persoonlijk vind hem dan nog wat te dun, dus verdik hem een beetje met maizena.

Lekker met aardappelen en wortelen.

*Eet smakelijk!*