

HACHEE



Vorbereitung : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 2 uur 50 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 30 gram boter - 4 uien - 2 teentjes knoflook - 1 kg riblapen - 4 kruidnagels - 200 ml rode wijn - 200 ml runderbouillon - 1 eetlepel bruine basterdsuiker - 3 eetlepels Maïzena® - 1 plak kruidkoek van 2 cm dik
 - 2 laurierblaadjes - zout en peper
-

1. Doe de boter, de gepelde, in stukken gesneden uien en de gehakte knoflook in de rvs-kom. Stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 2A/120 °C.

2. Snijd het vlees in stukken van 4 bij 4 cm en voeg deze aan de inhoud van de kom toe. Selecteer opnieuw het EXPERT-programma, nu 3 minuten/snelheid 1A/120 °C.

3. Voeg de rest van de ingrediënten toe, behalve de kruidkoek en de laurier. Selecteer het EXPERT-programma 2 uur/snelheid 1A/100 °C.

4. Voeg de kruidkoek en de laurier toe. Sluit de deksel, maar verwijder nu de dop. Herhaal hetzelfde programma nog eens 45 minuten.

5. Breng op smaak met peper en zout.

Tip van de chef :

Als de saus nog te dun is, kunt u een beetje allesbinder of wat met water aangemaakte Maïzena toevoegen.

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016