

# 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 riblappen - 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