

Hachee: een warm welkom in het kouder wordende weer

Met het kouder wordende weer is er niets fijner dan thuiskomen en genieten van een heerlijk verwarmende maaltijd. En wat past er nu beter bij dit seizoen dan een klassiek Nederlands gerecht als hachee? Dat is traditioneel comforteten.

Hachee is een gerecht dat bij velen nostalgische herinneringen oproept. De zacht gestoofde stukjes mals rundvlees, gecombineerd met smaakvolle uien en rijke jus is niet alleen lekker, maar ook eenvoudig te bereiden - een win-winsituatie! Koop de uien, aardappels, appels, rode kool en het vlees bij een biologische boerderij. Lekker en duurzaam.

Eén van de redenen waarom hachee zo'n heerlijk gerecht is voor koud weer, is de kooktechniek. Tijdens het stoven krijgen de smaken de kans om zich volledig te ontwikkelen en in het vlees te trekken. Terwijl je hachee langzaam pruttelt op het fornuis, vult je huis zich met een onweerstaanbare geur. Je kunt eindeloos variëren met onderstaand recept. Voeg bijvoorbeeld wintergroenten als wortels, pompoen en pastinaak toe voor extra vitamines en kleur. Of experimenteer met specerijen om je hachee een unieke smaak te geven. Geef er je eigen draai aan. Met een plakje ontbijtkoek, wat appelstroop of een scheutje azijn.



Hachee is een gerecht dat je niet alleen vult, maar ook een gevoel van warmte en gezelligheid biedt. Dus, zet je pannen op het vuur, bereid een grote portie hachee en geniet.

Ingrediënten voor de hachee zoals ik die maak (4 personen)

- 750 gram rundvlees in blokjes
- 4 middelgrote uien in halve ringen
- 1 zakje hacheekruiden of maak zelf een mengsel van specerijen
- Roomboter of olie
- 4 echt grote aardappels in stukken of 8 middelgrote
- 1 potje rode kool met appeltjes (of zelfgemaakt)
- 1-2 maggiblokjes of een runderbouillonblokje
- 1 eetlepel bloem
- Gekookt water
- Extra appelmoes

Aan de slag:

- Snijd het rundvlees in blokjes, kruid het met de hacheekruiden en laat even intrekken.
- Snijd de uien in halve ringen.
- Verhit in een pan een klont roomboter en bak het rundvlees rondom bruin. Voeg daarna de uienringen toe en roer goed om.
- Verkruimel de maggiblokjes boven het vlees/ui mengsel en voeg een lepel bloem toe. Roer goed om en doe het vlees/ui mengsel over in een braadpan. Voeg het gekookte water toe totdat het net onderstaat. Laat minstens 3 uur op laag vuur pruttelen. Af en toe omroeren.
- Serveer met gekookte aardappels. Ik heb hier puree van gemaakt. Aardappels afgieten en stampen, verwarm een beetje melk met zout, peper en een klontje boter en roer dit door de puree voor de smeugheid.
- Heerlijk met rode kool met appeltjes en extra appelmoes (al dan niet zelfgemaakt).