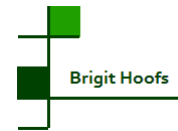


Hachee van Maurice



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop
+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Hoofdgerechten met vlees	
Seizoen	Winter	
Keuken	Nederlands	Lekker met
Beoordeling	5 sterren	

Ingrediënten

250 gram	Champignons fijn
100 gram	Gerookt spek
0,5 fles	Rode wijn
2 eetlepel(s)	Bloem
2 stuk	Uien
6 stuk	Sjalotten
750 gram	Runder stooflapen
2 stuk	Wortel
1 pot	Zilveruitjes
1 stuk	Hachee bonbon

Voorbereiding

De spekjes uitbakken tot ze lichtbruin zijn en vervolgens uit de pan halen.
Het vlees in de pan aanbraden tot het dichtgeschroeid is, vlees er uit halen.
De uien, wortel en sjalotjes aanbraden.
De hachee bonbon en de zilveruitjes toevoegen en het geheel afblussen met rode wijn.
na het smelten van de bonbon al roerend de bloem toevoegen tot er een mooie romige saus ontstaat zonder klontjes.
Het vlees en de spekjes toevoegen en dan 3 uur sudderen en afentoe goed doorroeren.
In het laatste half uur de champignons toevoegen (dan blijven ze knapperig).

Wist u dat ...