

# Hachee

## Ingrediënten

- 5 uien
- 50 gram boter
- 600 gram hacheevlees
- zout
- peper
- 2 eetlepels bloem
- 1 runderbouillonblokje
- een halve liter warm water
- 2 eetlepels azijn
- 1 theelepel suiker
- 2 laurierblaadjes
- 4 kruidnagels

## Werkwijze

1. Pel de uien en snijd ze in stukken. Smelt de boter in een braadpan en braad het vlees aan. Voeg na circa twee minuten de stukken ui mee.
2. Breng vlees en uien op smaak met zout en peper. Bestuif het vlees met de bloem en roer het geheel goed door elkaar. Verkruimel het bouillonblokje boven het vlees en voeg het water toe. Voeg de suiker, de azijn, de laurierblaadjes en de kruidnagels toe en breng het geheel aan de kook.

3. Zet de deksel schuin op de pan en sudder op een laag vuur gedurende minstens twee uur.
4. Lekker met aardappels of aardappelpuree.