

## Zo maak je hachee / How to make beef and onion stew



### **Boodschappenlijstje**

- 2 eetlepels boter
- 500 gram doorregen rundvlees
- zout & versgemalen peper
- 2 grote uien
- 2 leurierblaadjes
- 2 eetlepels rode wijnazijn
- 1 eetlepel donkerbruine basterdsuiker

### **Zo maak je hachee**

Snij de uien grof.

Verhit de boter tot hij bruin is, braad het vlees dicht en voeg zout en peper toe.

Laat het vlees snel rondom bruin worden en zet het vuur laag.

Voeg de uien toe aan het vlees en bak deze tot ze kleur en zacht zijn, +/- 2 minuten

Roer de bruine suiker en de azijn erdoor en voeg 200 ml koud water toe.

Doe de deksel op de pan en laat het rundvlees 3 uur zachtjes koken.

Als het vlees uit elkaar valt als je er met een vork in prikt, is het gaar.

**Serveer de hachee met gekookte aardappelen en rode kool met appels**

## Zo maak je hachee / How to make beef and onion stew



### **Shopping list**

2 tablespoons butter  
500g streaky beef, cubed  
salt and freshly ground pepper  
2 large onions  
2 bay leaves  
2 tablespoons ed wine vinegar  
1 tablespoon dark brown caster sugar

### **How to make Beef and Onion Stew**

Chop the onions coarsely.

Heat the butter until browning and sear the beef, then add salt and pepper.

Brown the beef quickly all over and reduce the heat to low.

Add the onions to the beef and fry them until the colour and are softened., +/- 2 minutes

Stir in the brown sugar and the vinegar and add 200 ml cold water.

Put the lid on the pan and let the beef gently stew for 3 hours.

If the beef falls apart when pricked with a fork it is done.

**Serve the Beef Stew with boiled potatoes and red cabbage with apples**