

Door de site te te blijven gebruiken, gaat u akkoord met het gebruik van cookies. meer informatie

Accepteren

- [Hachee recept](#)
- [Oma's hachee](#)
- [Hachee met rijst](#)
- [Hachee met hutspot](#)

Recepten

- [Hachee recept](#)
- [Vegetarische hachee](#)
- [Hachee met ontbijtkoek](#)
- [Oma's hachee](#)
- [Hachee slowcooker](#)
- [Indische Hachee](#)
- [Hachee met rijst](#)
- [Hachee met appeltjes](#)
- [Jamie Oliver: supersnelle hachee met rundergehakt](#)
- [Hachee met hutspot](#)
- [Andere recepten](#)



Bekijk ook eens

- [Balkenbrij](#)
- [Hete Bliksem](#)

Links

- [Aardappelpuree Recept](#)
- [Aardappels Koken](#)
- [Gehaktbrood maken](#)
- [Hutspot recept](#)

Hachee slowcooker

In een slowcooker maak je de lekkerste hachee. Daarmee kan je hachee snel klaar maken, waardoor je direct kunt genieten van de maaltijd. Van te voren moet je het nog wel bereiden.

Ingrediënten 4 personen:

- 800 gram rundvlees;

Door de site te te blijven gebruiken, gaat u akkoord met het gebruik van cookies. [meer informatie](#)

Accepteren

- 1 laurierblad,
- 1 eetlepel bloem
- 3 of 4 eetlepels azijn;
- 3 kruidnagels;
- 1 theelepel suiker;
- 250 deciliter bouillon.

Bereidingswijze:

Vooraf moet je eerst de ui grof snijden. Dit kan je op een plank doen of met behulp van een keukenmachine. Maar bouillon met water en anders een blokje. Hierin kan de suiker worden opgelost. Snijdt vervolgens het vlees, pas op dat je niet te kleine stukken maakt. De stukken vlees kunnen ingewreven worden met olijfolie, peper en zout en moet worden bestrooid met bloem.

De uien, de kruidnagels en het laurierblad moeten in een pot worden gedaan. Daarbovenop moet het vlees worden gedaan. De azijn en de bouillon kunnen er dan overheen worden gegoten. Dit moet ongeveer 10 tot 12 uur op een lage stand staan op het vuur. Een uur voor het eten moet je het even doorroeren met een houten lepel. De geur is erg lekker, maar het zal nog beter smaken.

Tips:

Er zijn vele tips om hachee slowcooker nog lekkerder te maken. Echter, veel is wel afhankelijk van je smaak. Veel mensen eten Hachee met aardappelen, maar je kunt het ook eten met bijvoorbeeld rode kool. Maar je kunt het ook serveren met rijst of een lekkere salade. Natuurlijk kun je ook eigen ingrediënten aan de hachee toevoegen. Dit is geheel afhankelijk van je eigen smaak en voorkeuren. Maar het kan een maaltijd nóg lekkerder maken.

Deel dit recept!

Tweet

[Boeuf Bourguignon](#)

Copyright © 2018. All rights reserved. Hachee.info [Privacy Policy](#)