



Oma`s Hachee (slowcooker)

Door: [slow-cooker](#)124.140
Bekeken435
Bewaard

Beoordeel

3.5 / 5

In de slowcooker maak je de allerlekkerste hachee, binnen 5 minuten (plus 10 a 12uur sudderen)

Deel dit recept

Ontdek meer:

[Ouderwetse hachee](#)

Ingrediënten 4 personen

Ong 800 gram niet te mager rundvlees
3 echt flinke uien
een scheutje olijfolie
1 eetlepel bloem
1 flink laurierblad
3 kruidnagels
3 a 4 eetlepels **azijn** of rode wijn
250 dl bouillon van een blokjezout en peper
1 theelepel **suiker**

Verder heb je nodig

Keukenmachine of plank en mes en!! slowcooker (Voor uitleg over de slowcooker zie mijn pagina)

Vorbereiding

Snijd de ui grof in de keukenmachine of op de plank. Maak wat bouillon met het water en een blokje, los hierin de suiker op.
Snijd het vlees in niet te kleine stukken, wrijf het in met wat olijfolie, zout en peper en bestrooi het met de bloem.

Bereidingswijze

Doe in de pot:

De uien, het laurierblad, de kruidnagels. Daarboven het vlees(rauw) en giet er dan de bouillon en de azijn of wijn over.

Laat dit lekker 10 a 12uur staan op stand laag. Roer het een uur voor het eten even door met een houten lepel.

... [Meer weergeven](#)

[Volgend recept](#)

Serveertip

Hachee eet je met rode kool en aardappelen.
Of met rijst en salade, alles kan en mag.

Bron

Oma

Reacties (16)



Delarosa 22-02-2018

Hacheesoep dan 😊 mss best lekker 😊💎👍👍



hans3333 22-02-2018

het is ook geen soep maar hachee 😊

[Bekijk alle reacties](#)



Recepten

[Populairste recepten](#)

[Nieuwste recepten](#)

[Gangen](#)

[Wereldkeukens](#)

[Gelegenheden](#)

[Sinterklaas](#)

TV

[Populairste video's](#)

[Nieuwste video's](#)

[Programma's](#)

Blog

[Nieuwste blogs](#)

Magazine

[Smulweb Magazine](#)

[Smulweb Magazine FAQ](#)

Koken

[Durf te vragen](#)

[Kookgroepen](#)

[Kookstudio's](#)

[Wiki](#)

[Kooktechnieken](#)

Volgend recept

Smulweb nieuwsbrief

Ontvang wekelijks de leukste en lekkerste recepten in je mail.

[Meer weten over privacy.](#)