

# Hachee met Vattumus

## Nodig

- 1 kg soepvlees
- 4 uien
- 1 scheutje azijn
- 1 theelepeltje mosterd
- 3 laurierbladen
- 2 kruidnagels
- 1 flesje vattumus
- 1 eetlepel bloem
- 1 snee ontbijtkoek (of honingkoek)

## Bereiding

- Snij de uien grof, bak de uien glazig in een braadpan.
- Doe het soepvlees erbij en braad dit aan.
- Als het vlees is aangebraden zout en peper (niet te weinig!) erbij.
- Doe daarna de bloem erbij en goed doorroeren, doe het vuur omhoog en bruinbakken.
- Theelepeltje mosterd en scheutje azijn erbij.
- Flesje vattumus erbij (bezinksel niet uitschenken!) , zodat het vlees onder staat.
- Voeg de laurierbladen toe. Je kunt de kruidnagels hierin steken (dan kan je ze terugvinden)
- Op een klein vuur laten sudderen, lang!

## **Extra lekker maken?**

Wij je jouw hachee bijzonder maken: kruimel er enkele minuten voor het opdienen 1 snee ontbijtkoek doorheen.

Extra lekker maken: geen ontbijtkoek maar honingkoek van bakkerij Toelen!

Lekker met petoazzie (wortelstampot) of boerenmoes (boerenkoolstampot)

