

Hachee met rode-bietenstampot

Porties: 4 • Bereidingstijd: 180 min • Totaaltijd: 180 min • Niveau: Makkelijk • Categorie: Diner

Hachee met rode-bietenstampot is een recept uit de categorie Diner.

Ingrediënten

- **750 g** doorregen runderlappen, in dobbelstenen gesneden
- **50 g** boter
- **3** grote uien, grof gesneden
- **2** laurierblaadjes
- **4** kruidnagels
- **3 eetlepels** rodewijnazijn
- **2 eetlepels** dadelstroop
- **1** rundvleesbouillontablet
- **400 ml** water
- **4** dikke plakken ontbijtkoek
- Peper
- zout
- **900 g** kruimige aardappelen, geschild
- in blokjes
- **700 g** gekookte rode bieten
- **300 ml** crème fraîche
- Peper
- zout

Bereidingswijze

- 1 Verhit de boter in een braadpan en bak het vlees al omscheppend bruin. Bestrooi met peper en zout naar smaak. Bak de ui 3 minuten mee. Voeg de laurierblaadjes, kruidnagels, azijn, stroop en de bouillontablet toe en giet er 400 ml lauwwarm water bij. Breng dit aan de kook, zet het vuur laag en stoof ongeveer 2,5 uur tot het vlees helemaal gaar is. Voeg tussentijds eventueel wat extra water toe.
- 2 Haal de laurier en kruidnagels uit de pan. Verkruiemel de ontbijtkoek boven de pan en laat dit nog 5 tot 10 minuten sudderen zodat de ontbijtkoek oplost en de saus bindt.
- 3 Kook de aardappelen in 20 minuten gaar en schil en rasp ondertussen de bietjes.
- 4 Giet de aardappelen af en stamp ze met de bietjes tot een stampot. Roer de crème fraîche erdoor en breng op smaak met peper en zout

Toegevoegd door Matthieu