

Verstegen recepten service

Hachee 'de luxe' Winterse Maaltijd

Ingrediënten

- 3 kg Kalfsriblappen
 - 250 gr Paprika (rode, in reepjes)
 - 10 gr Verstegen Peterselieblad gesneden
 - 350 gr Ui (ringen)
 - 300 gr Zilveruitjes
 - Boter
 - 105 gram Verstegen Kruidenmix voor Hachee
 - 2.7 Liter emmer Verstegen Saus voor Hachee
 - Verstegen Brassica koolzaadolie Rotisserie
-

Bereidingswijze

- o Kalfsriblappen, vers en goed gekoeld, in blokjes snijden van 2 bij 2 cm.
 - o Kruid het vlees met de afgewogen hoeveelheid Kruidenmix voor Hachee.
 - o Verhit wat Brassica koolzaadolie Rotisserie met een klontje boter in een braadpan en bak hierin het vlees goudbruin gedurende 5 minuten.
 - o Voeg de uienringen toe aan het vlees en bak deze kort mee.
 - o Zet de braadpan op laag vuur en voeg de afgewogen hoeveelheid Saus voor Hachee toe.
 - o Doorgaren gedurende ca. 1,5 uur onder regelmatig omscheppen.
 - o Voeg de paprika en de zilveruitjes het laatste half uur toe en laat het meegaren.
 - o Presenteer op gewenste wijze en afgarneren met de peterselie.
-

Consumenten bereidingsadvies

Verwarm de Hachee de luxe in een magnetron op half vermogen ca. 7 minuten of in een pan onder regelmatig omscheppen.

Serveertip

Lekker met rozemarijnrijst en verse doperwten.
