

Hachee van Janneke

slowcooker

Ingredienten:

- 1 1,5 kilo sucade vlees.
- 2 7 uien. (2x rood en 5x geel)
- 3 1 bruin biertje.
- 4 1 plak snelle Jelle.
- 5 2 laurier blaadjes.
- 6 2 bouillonblokjes.
- 7 1 rawit pepertje
- 8 1 a 3 theelepeltjes gedroogde tijm.
- 9 mosterd.
- 10 jam.

Midden formaat AH.
1 x Leffe bruin bier.

Bereiden:

- 1 Van de 1,5 kilo sucadelappen de vetrandjes verwijderen en in grove stukken snijden.
- 2 Vlees in een pan laten dicht schroeien in boter en olijfolie. (Dichtschroeien en bruining.)
- 3 Peper en zout toevoegen en mengen in de pan.
- 4 Hierna het vlees uit pan halen.
- 5 Rode en gele uien grof snijden. Ongeveer 7 stuks.
- 6 Uien ongeveer 5 minuten bakken in de pan waar het vlees in heeft gezeten.
- 7 Vervolgens in de slowcooker toevoegen:
Uien.
het vlees.
flesje Leffe (bruin bier) Verwarmen , anders schrikt het vlees.
2 blaadjes laurier.
1 rawit pepertje.
1 snelle Jelle. 1 kant besmeert met mosterd en 1 kant met jam.
1 a 2 theelepeltjes gedroogde tijm.
2 bouillonblokjes.
- 8 **Alles in de slowcooker. 4uur op Hi of 8 uur op Low.**
opmerking: 4uur Hi is krap.

* Serveren met puree en rode kool.