

# Oosterse Hachee

Ingrediënten 2 personen:

600 gram sukade of runderribblappen  
4 uien  
2 teentjes knoflook  
Warme runderbouillon naar behoefte  
150 ml donkere sojasaus  
2 theelepel sambal oelek  
1 theelepel gemberpoeder of 2 cm versgeraspte  
gemberwortel  
2 eetlepel Worcestersaus  
1 eetlepel bruine suiker  
1 eetlepel maïzena  
Vergemalen zwarte peper  
Zeezout  
Zonnebloemolie



Stoofpan/slowcooker

Bereidingswijze:

Laat vlees op kamertemperatuur komen. Snijd het rundvlees in brokken en wrijf deze in met peper en zout. De ui in halve ringen snijden en de knoflook uitpersen.

Verhit een beetje olie in de pan en schroei het vlees rondom dicht. Voeg de knoflook en uit toe, even aanbakken en daarna de bouillon toevoegen totdat het vlees net onderstaat. Voeg hierna de sojasaus, worcestersaus, sambal, suiker, gember en maïzena toe. Laat dit op een laag vuur 3 uur stoven totdat het vlees heerlijk zacht is. Breng indien nodig op smaak met wat peper en zout. Heet opdienen.

Lekker met rode kool. Eet smakelijk

Bron: Smulweb



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)