

Nederland	Stoven
Hoofdgerecht	<b>Hachee met spruitjes en aardappelpuree</b>
<i>werk volgorde</i>	<i>Ingrediënten:</i>
	<b>Hachee:</b>
1	50 g varkenslappen ( snijden in stukjes en zouten )
2	25 g margarine
3	1 stuk ui
4	1 stuk laurier blaadje
5	1 stuk kruidnagel
6	200 ml bouillon
7	peper, zout
	Tip: Je kunt de hachee ook met rundvlees maken maar dan moet het vlees ca. 90 min. langer sudderen.
	<b>Aardappelpuree:</b>
8	200 g aardappels
9	5 eetl. melk
10	10 g boter peper, zout
11	100 g spruiten
12	snufje nootmuskaat zout
<i>werk volgorde</i>	<i>Bereidingswijze:</i>
	<b>Hachee:</b>
1>	Snijd het vlees en de ui in stukjes.
2-3>	Bak het vlees in de margarine bruin en fruit de ui mee.
4-6>	Voeg de bouillon toe en de laurier en kruidnagel en breng het aan de kook. Laat de hachee ca. 30 min op laag vuur sudderen tot het vlees zacht is.
7>	Breng de hachee op smaak met peper en zout. Maak de hachee wat dikker met aangemaakte aardappelmeel.
	<b>Aardappelpuree:</b>
8>	Schil de aardappelen, snijd ze in vieren en kook ze ca. 25 min. in water met zout. Giet de aardappelen af.
9-10>	Stamp de aardappelen fijn op een laag vuur en meng de melk en boter er doorheen. Breng het op smaak met peper en zout.
11>	Maak de spruitjes schoon en zet een kruisje in de onderkant van het spruitje. Kook de spruitjes ca. 25 min. in water met zout.
12>	Voeg de nootmuskaat toe.
	<i>Materiaal:</i> grote steelpan, kleine steelpan met deksel, snijplank, mesje vergiet, puree stamper