

Hollandse Hachee



Beschikbaarheid: Out Of Stock

Prijs: €12,40

Korte omschrijving

Wordt op donderdag en vrijdag bezorgd!!!

Omschrijving

Hollandse keuken.... hachee met rode kool. Vlees van het Bommelerwaards rund wat een paar uurtjes gestoofd wordt totdat het lekker mals is. Ook de rode kool wordt gestoofd met kruiden en appeltjes en voor de extra zachtheid voeg ik dessertrijst toe. Zoals mijn moeder deed....

Wordt geserveerd met gekookte aardappelen.

(foto komt uit [deliciousmagazine](#))

Opwarmen

Opwarmen in de oven!

20 tot 25 minuten (1-persoons) of 25 tot 35 minuten (2-persoons) in een voorverwarmde oven op 200°C.

Verwarm de maaltijd afgedekt met aluminiumfolie of een ovenbestendig bord in de voorverwarmde oven.

Magnetron:

Verwarm de maaltijd afgedekt met plasticfolie 3-4 minuten (1 persoon) of 4-8

minuten (2 of meer personen).

Ingrediënten

riblappen

ui

knoflook

bloem

vleesbouillon

azijn

kruidnagel

laurier

ontbijtkoek

rode kool

appel

kaneel

papriest

suiker

roomboter

aardappelen

zout&peper