

Pittige Hachee – Kruidige Stoofklassieker met Pit



Comfortfood met een vleugje pit

Hachee is een echte klassieker in de Nederlandse keuken. Dit recept geeft een pittige twist aan het traditionele stoofgerecht door de toevoeging van sambal en kruidige specerijen. Perfect voor een koude dag of een gezellig etentje met vrienden en familie. De langzame garing zorgt voor boterzacht vlees en een diepe, volle smaak.

Wil je deze hachee op een **kamado** bereiden? Dat kan! Met de juiste technieken krijg je een extra dimensie aan smaak door het subtiele rookeffect.

Benodigheden

Voor bereiding op het fornuis:

- Braadpan of stoofpan met deksel
- Snijplank en scherp mes
- Mengkom
- Spatel of houten lepel
- Zeefje (voor het bestuiven van het vlees met bloem)

Voor bereiding op de kamado:

- Kamado met hitteschild of deflectorplaat

- Gietijzeren pan of Dutch Oven of hittebestendige pan
- Houtskool en eventueel rookhout (eiken, kersen of appelhout)

Voor bereiding in de oven met Gietijzeren Pan, zie onderaan dit recept.

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 500 g runderstoofvlees (hachéevlees, riblappen of sukadelappen), in blokjes of reepjes
- 1,5 el bloem
- 500 g uien, grof gesneden
- **75 g Becel Original Omega 3 of een andere plantaardige bak- en braadvetvervanger**
- 2 el olijfolie
- 4 tenen knoflook (fijnggehakt)
- 1 tl nootmuskaat
- ½ tl foelie
- 2 laurierblaadjes
- 2 el azijn (appelazijn of witte wijnazijn)
- **2 el zelfgemaakte ketjap of 2 el sojasaus** als alternatief
- 1-2 el sambal oelek (naar smaak) of 1 fijngehakte rode peper zonder pitjes
- ½ runderbouillonblokje opgelost in 200 ml heet water of 200 ml bouillon
- 1,5 el stevia basterdsuiker
- **Optioneel:** 100 ml donker bier of rode wijn voor extra diepte
- **250 g bulgur** (grove bulgur heeft een betere structuur voor dit gerecht)

Bereidingswijze

Bereiding op het fornuis

- Vorbereiding:**
 - Bestuif het vlees met bloem en laat even staan zodat de bloem zich hecht.
 - Snijd de uien grof, hak de knoflooktenen fijn en snijd de rode peper. Verwijder de pitjes, tenzij je van pittig houdt – dan kun je ze laten zitten.
 - Meng in een kommetje de bouillon, azijn, Stevia basterdsuiker en zelfgemaakte ketjap of sojasaus.
- Bakken van het vlees:**
 - Verhit de **Becel Original Omega 3** en olijfolie in een braadpan op middelhoog vuur.
 - Voeg de gehakte knoflooktenen en laurierblaadjes toe en bak kort mee.
 - Als je pan groot genoeg is: Bak het vlees in één keer goudbruin.
 - Als je pan kleiner is: Bak het vlees in 2-3 porties om een mooie korst te krijgen.
- Stoofbasis maken:**
 - Fruit de uien, fijngehakte knoflook, sambal (of rode peper), nootmuskaat en foelie in het bakvet tot de uien glazig en licht gekaramelliseerd zijn.
 - Voeg het vlees weer toe en meng goed.
- Sudderden:**
 - Schenk het bouillonmengsel erbij en roer goed door.
 - Laat de hachee **2,5 tot 3 uur** sudderen op laag vuur met het deksel schuin op de pan.
 - Roer af en toe en voeg zo nodig een scheutje water, bier of rode wijn toe als het te droog wordt.

5. **Bulgur bereiden:**

- Kook ondertussen de bulgur volgens de aanwijzingen op de verpakking. Gebruik bij voorkeur grovere bulgur voor een stevigere structuur die goed past bij de hachee.
- Breng op smaak met een snufje zout en eventueel een beetje olijfolie.

6. **Afwerking:**

- Verwijder de laurierblaadjes en proef of er extra zout, peper of een snufje citroensap nodig is.

Bereiding op de Kamado

Voor een extra rijke smaak kun je deze hachee bereiden op een kamado-barbecue. De langzame garing en het subtiele rookeffect tillen dit gerecht naar een hoger niveau.

1. **Instellen van de kamado:**

- Verwarm de kamado tot **120°C** met een indirecte opstelling (deflectorplaat of hitteschild).
- Gebruik houtskool en voeg een blokje rookhout toe (bijv. eiken, kersen of appelhout) voor extra smaak.

2. **Bakken en fruiten:**

- Verhit een gietijzeren Dutch Oven of een stevige pan in de kamado.
- Smelt de **Becel Original Omega 3** met de olijfolie en volg dezelfde stappen als in de fornuisversie voor het bakken van het vlees en fruiten van de uien en kruiden.

3. **Langzaam garen:**

- Voeg het bouillonmengsel toe en plaats de deksel op de pan.
- Laat de hachee **3 tot 4 uur** sudderen in de kamado. Controleer af en toe en voeg vocht toe indien nodig.

4. **Afronden:**

- Haal de pan van de kamado en laat de hachee 10 minuten rusten voordat je serveert.

Variatietips

- **Mildere versie?** Gebruik minder sambal of vervang het door paprikapoeder.
- **Meer diepte?** Voeg een eetlepel donkerbruine basterdsuiker toe voor een zoetere balans.
- **Vegetarische hachee?** Vervang het vlees door pulled jackfruit of kastanjechampignons en gebruik een groentebouillon.

Bewaartips

- **In de koelkast:** Bewaar de hachee in een afgesloten bakje tot **3 dagen** in de koelkast. De smaak wordt zelfs beter na een dag!
- **In de vriezer:** Verpak luchtdicht en vries tot **3 maanden** in. Ontdooi langzaam in de koelkast.

Opwarmtips

- **Op het fornuis:** Verwarm op laag vuur met een scheutje water of bouillon om uitdrogen te voorkomen.
- **In de oven:** Verwarm afgedekt op **160°C** gedurende 20-30 minuten.

- **In de magnetron:** Gebruik de ontdooistand of verwarm in korte intervallen, regelmatig roerend.

Serveeradvies

Deze pittige hachee is heerlijk met **bulgur** in plaats van aardappelen of rijst. De grove structuur van de bulgur past perfect bij de volle smaak van de hachee. Serveer het gerecht met een frisse groene salade of gestoofde rode kool voor een perfect gebalanceerde maaltijd.

Wil jij een keer hachee op de **kamado** proberen? Dit recept is dé manier om een klassieke stoofpot net dat beetje extra te geven. Eet smakelijk!

Extra Bereidingsoptie: In de Oven met Gietijzeren Pan

Wil je een nóg diepere smaakdimensie? Maak de **Pittige Hachee in de oven** met een gietijzeren pan!

1. **Gebruik een gietijzeren pan (of Dutch Oven)** en volg de standaard stappen tot en met het bakken van het vlees en fruiten van de uien.
2. **Verwarm de oven voor op 150°C** en voeg het bouillonmengsel toe aan de pan.
3. **Doe de deksel op de pan** en zet de pan in de oven.
4. **Laat 2,5 tot 3 uur stoven** en roer elk uur even door. Voeg indien nodig een scheutje water, bier of rode wijn toe.
5. **Proef en breng op smaak** met extra zout, peper of een beetje citroensap.

Deze methode zorgt voor **nog diepere karamellisatie en een gelijkmatige garing** zonder risico op aanbranden.