

## Drentse Siepelhachee

Het is een klassiek Hollands wintergerecht.

### Het verhaal

Siepelhachee is niet moeilijk te maken, in een paar uur tijd verandert een stuk vlees in een heerlijk mals en kruidig gerecht.

Het woord "*Siepel*" betekend ui in het Drents en "*Siepelveen*" is een open natuur gebied in Drenthe.

### Ingrediënten

- 750 gram runder stoofvlees (kamertemperatuur)
- 1 flesje donkerbier (kamertemperatuur)
- 5 uien
- 50 gram (room)roomboter
- ± 0,5 liter water (warm)
- azijn
- kruidkoek of ontbijtkoek
- 3 kruidnagels
- 3 laurierblaadjes
- 1 runderbouillontablet
- peper, zout
- (optie: mosterd)
- (optie: 350 gram champignons)
- (optie: in plaats van azijn: appelstroop)

### Bereidingswijze

- Vlees snijden in hapklare stukken, bruin laten worden in de boter;
- Voeg als eerste bier en daarna water toevoegen (het vlees moet net onder water staan);
- De grof gesneden uien, kruidnagel, laurierblaadjes, bouillontablet, bier, peper, zout en een scheutje azijn er bij doen, breng het aan de kook;
- Verkruidelde kruidkoek of ontbijtkoek toevoegen;
- Het vlees 2 á 3 uur afgedekt zachtjes laten stoven;
- Laatste half uur eventueel champignons en mosterd toevoegen.