**Hachee van gehakt uit de slowcooker**

Nodig:

1 kilo half om half gehakt

3 grote uien

flinke teen knoflook

1 eetlepel groentebouillonpoeder

4 laurierblaadjes

2 eetlepels ketjap manis

4 kruidnagels

1 theelepel azijn

2 plakken ontbijtkoek

1 eetlepel roomboter

scheutje water

peper

zout

optioneel: klein snufje nootmuskaat

Bereiding:

Zet alle ingrediënten en de slowcooker vast klaar. Begin met het pellen en snijden van de ui en de knoflook. Verhit een halve eetlepel roomboter in een koekenpan en bak hierin het gehakt bruin en rul. Voeg vervolgens het groentebouillonpoeder, ketjap manis, laurierblaadjes, kruidnagels en azijn toe. Breng op smaak met zout en peper. Schep alles goed om en doe het gehakt met het bakvocht over in de slowcooker. Verhit een halve eetlepel roomboter in dezelfde pan en bak hierin op laag uur de uien en de knoflook aan. Zorg dat de uien helemaal glazig zijn. Schep de uien bij het gehakt in de slowcooker.

Voeg een klein scheutje water (ongeveer 4 eetlepels) toe aan de koekenpan om de aanbakseltjes los te maken en doe dit vocht in de slowcooker. Verkruimel de plakjes ontbijtkoek boven de slowcooker en schep met een spatel alles door elkaar. Sluit de deksel van de slowcooker en zet deze voor 3 uurtjes op low. De ontbijtkoek zal in het gerecht oplossen en het meteen ook laten indikken. Serveer de hachee van gehakt met aardappelpuree, rode kool en/of sperzieboontjes en appelmoes.