

Hutspot, het 2-3 oktober eten

week 39

Menugang: Hoofdgerecht

Benodigde tijd: 25 minuten

Aantal personen: 4 personen

Ingrediënten

- 800 gr kruimige aardappelen
- 700 gr winterwortelen
- 500 gr uien
- 400 gr gestoofde riblappen of sucadelappen
- klontje (room)boter (ca. 25 gr)
- peper en zout
- nootmuskaat
- gemalen laurier
- knoflookpoeder
- mosterd



Benodigdheden

- grote stampotpan
- stamper en grote lepel
- maatbeker of een pan

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snijd deze in kleine gelijke stukken van ongeveer dezelfde grootte en spoel ze goed af met koud water.
2. Snijd indien nodig de wortelen in kleine reepjes en snijd de uien in halve ringen, of neem de zak voorgesneden hutspot van 1 kg en klein zakje voorgesneden uien.
3. Zet een grote stampotpan of grote kookpan op het vuur en breng een flinke laag water aan de kook.
4. Doe de aardappelen in het kokende water en leg hier de fijngesneden wortelen en uien bovenop.
5. Giet het kookvocht af in een maatbeker en stamp de aardappelen en groenten goed fijn met een aardappelstamper. Gebruik de lepel om de aardappelen en de groenten goed te mengen.

6. Wil je geen hele fijne stampot, stamp dan kort met de stamper en meng verder met de lepel.
7. Doe er een klontje (room)boter bij en meng alles nogmaals goed door elkaar.
8. Voeg naar smaak de kruiden toe en meng alles nog goed door elkaar.

Serveertip:

- Serveer de stampot in een diep bord met een portie warme sucadelappen of riblappen en naar smaak een lekkere klodder mosterd.
- Maak de hutspot een dag eerder en bak deze op in een pan met een heel klein beetje boter.

Variatietips:

- Liever geen sukadevlees alternatief
 - Een bal gehakt
 - Hamlapjes gekruid met shoarmakruiden
 - Rookworst, tip deze kun je 20 minuten uit het plastic meekoken
- Minder vet: kies voor rundvlees, magere rookworst of vegetarisch vleesproduct.
- Koolhydraatbeperkt wordt het gerecht door:
 - 400 gram pastinaak (werd oorspronkelijk in 1574 gebruikt).
 - I.p.v. 400 gram aardappelen 400 gram knolselderij nemen.
 - Meer groenten en minder aardappelen te gebruiken.

