

Recept!

Hutspot

Ingrediënten

1 rookworst
1 kilo aardappelen, geschild en in stukken
1 kilo winterpeen, in stukjes
3 uien
30 gram boter
2 tabletten runderbouillon
1 theelepel kerriepoeder
Zout naar smaak

Bereiding:

Fruit de uien in de helft van de boter. Voeg het kerriepoeder toe en fruit dit even mee. Doe de wortels erbij, de bouillon blokjes en giet zoveel water dat ze net onder staan. Stoof ze in 20 min. gaar. Kook tegelijkertijd de aardappelen in licht gezouten water gaar. Leg hier de rookworst bovenop.

Giet de aardappelen en hutspotgroentes af maar bewaar wat kookvocht van de hutspotgroente. Schep de aardappelen bij de hutspotgroente, stamp fijn. Voeg een beetje kookvocht toe roer alles tot een smeuije stampot.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.njam.tv
Februari 2018 Biologische boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel