



# ZOETE HUTSPOT MET ROOKWORST

Met gekleurde peen en gebakken rode ui



## SYNERA TINTO

Bij dit gerecht drink je een glas Synera Tinto gemaakt van grenache en tempranillo. Een rijke, temperamentvolle Spaanse wijn die goed samengaat met de rookworst.



Agria aardappelen



Gele peen \*



Oranje peen \*



Rookworst \*



Rode ui



Magere spekblokjes \*



Rucola \*

Totaal: **30-35** min.

Family

Gemakkelijk

Glutenvrij

Eet binnen **5** dagen

Het is koud buiten - tijd voor stamppot! In dit hutspotrecept kook je de uien niet mee met de wortelen, maar bak je ze zacht in boter voor een lekker zoete smaak. De rucola geeft deze hutspot een bijzondere, nootachtige twist. Je serveert de hutspot klassiek met een ambachtelijke worst die op traditionele wijze gerookt is op beukenhoutsnippers.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, dunschiller, aardappelstamper, hapjespan, koekenpan en kom.

Laten we beginnen met het koken van de **zoete hutspot met rookworst**.



### 1 VOORBEREIDEN

Kook ruim water in een grote pan met deksel voor de aardappelen en de peen. Schil de **aardappelen** (agria) of was ze grondig en snijd in grove stukken. Weeg de **gele** en de **oranje peen** af en schil met een dunschiller de buitenste laag van de **peen**. Snijd beide in grove stukken. Snijd de **rode ui** in halve ringen.



### 2 KOKEN

Kook de **aardappelen** met de **peen** 15 – 18 minuten, afgedekt, in de pan met deksel. Leg de laatste 5 minuten de **rookworst** erbij. Giet daarna af, bewaar een beetje kookvocht en stamp met een aardappelstamper tot een grove stampot. Bewaar de **rookworst** apart.



### 3 UI KARAMELLISEREN

Verhit ondertussen een hapjespan op middelhoog vuur en bak de **rode ui**, zonder boter of olie, met een snuf zout 2 – 3 minuten. Verlaag het vuur, voeg vervolgens per persoon ½ el roomboter toe en bak nog 10 – 15 minuten op middelmatig vuur ★.



### 4 RUCOLA AANMAKEN

Verhit ondertussen de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekblokjes** in 5 – 6 minuten krokant. Breng in een kom de **rucola** op smaak met extra vierge olijfolie, peper en zout.



### 5 OP SMAAK BRENGEN

Voeg de **spekblokjes** met bakvet, de overige roomboter en een klein scheutje melk toe aan de hutspot om het smeugig te maken. Breng op smaak met peper en zout.



### 6 SERVEREN

Maak op elk bord een bedje van **rucola**, schep de **hutspot** erop en serveer met de **rookworst**. Schep de gekarameliseerde **ui** over de **hutspot**.

#### ★ TIP

Door het vuur laag te houden worden de uien zacht en zoet. Wanneer je het vuur hoger zet worden de uien krokanter en harder en smaken ze minder zoet.

## 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Agria aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Gele peen (g) *	100	200	300	400	500	600
Oranje peen (g) *	100	200	300	400	500	600
Rookworst (100 g) *	1	2	3	4	5	6
Rode ui (st)	1	2	3	4	5	6
Magere spekblokjes (g) *	25	50	75	100	125	150
Rucola (g 23) *	20	40	60	80	100	120
Roomboter* (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Olijfolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Melk*					scheutje	
Extra vierge olijfolie*					naar smaak	
Peper & zout*					naar smaak	

\*Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	4058 / 970	508 / 121
Vet totaal (g)	62	8
Waarvan verzadigd (g)	27,1	3,4
Koolhydraten (g)	80	10
Waarvan suikers (g)	18,6	2,3
Vezels (g)	14	2
Eiwit (g)	26	3
Zout (g)	3,3	0,4

#### ALLERGENEN

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl

www.hellofresh.be

WEEK 52 | 2017

