



ZOETE HUTSPOT MET ROOKWORST

Met gekleurde peen en gebakken rode ui



Kruimige aardappelen



Gele peen *



Oranje peen *



Rode ui



Varkensrookworst *



Spekblokjes *



Rucola *



Totaal: 30-35 min.



Glutenvrij



Gemakkelijk



Eet binnen 3 dagen

Stamppot of stoemp is voor ons een echte wintermaaltijd, maar vroeger werd het vooral van eind juli tot begin oktober gegeten. Dit waren de oogstmaanden: de boeren maakten lange dagen op het land en hadden veel energie nodig om het zware werk te kunnen doen. Hutspot is een typisch Nederlandse stamppot, niet te verwarren met hutsepot, wat dan weer een typisch Vlaamse stoofschotel is.



KIES NU
3 WEKEN VOORUIT!

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** of was ze grondig en snijd in grove stukken. Weeg de **gele** en de **oranje peen** af en schil de **peen** met een dunschiller. Snijd beide in grove stukken. Snijd de **rode ui** in halve ringen.



2 KOKEN EN STAMPEN

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



3 UI KARMELISEREN

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 per persoon ½ el roomboter toe en bak nog 10 – 15 minuten op middelmatig vuur ★.



4 BAKKEN EN AANMAKEN

Verhit ondertussen een koekenpan, zonder boter of olie, 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.

★**TIP:** Door de uien op laag vuur te bakken worden ze zacht en zoet van smaak. Voor krokante, minder zoete uien zet je het vuur hoger.



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:** Dit gerecht is calorierijk. Let jij op jouw calorie-inname? Vervang de roomboter in de hutspot dan door een extra scheutje melk of een klein beetje kookvocht van de aardappelen en groenten.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Kruimige 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
Rode ui (st)	1	2	3	4	5	6
Varkensrookworst (100 g) *	1	2	3	4	5	6
Spekblokjes (g) *	25	50	75	100	125	150
Rucola (g) 23 *	20	40	60	80	100	120

Zelf toevoegen

Roomboter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Extra vierge olijfolie				naar smaak		
Melk				scheutje		
Peper & zout				naar smaak		

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3992 / 954	503 / 120
Vet totaal (g)	56	7
Waarvan verzadigd (g)	26,2	3,3
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.

#HelloFresh

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).