



Hutspot

Voor 2 dagen

Bereidingstijd: 40 minuten



Ingrediënten

- 300 gram worteltjes of peen
- 150 gram (gesneden) uien
- 450 gram aardappelen
- 100 ml melk
- 1 el Sambal oelek
- Zout
- Boter

Bereiding

Schil de aardappelen en snij in kleine stukjes, Breng aan de kook met een snufje zout en laat koken tot ze zacht genoeg zijn om te pureren. Bijvoorbeeld 25 minuten.

Snij de peen/worteltjes heel erg klein. Kook met een snufje zout tot ze zacht zijn. Klein gesneden duurt dit ongeveer 20 minuten.

Als de aardappelen voldoende gekookt zijn even laten uitstomen en daarna pureren. Voeg er melk aan toe tot het een smeuije puree is.

Smelt de boter in een grote pan waar uiteindelijk de gehele hutspot in moet passen. Fruit hierin de uien tot ze lekker ruiken en kleuren, Dan de sambal toevoegen, mengen en even mee laten fruiten. Voeg daarna de worteltjes toe, strooi er wat zout over en schep door elkaar Voeg tenslotte de aardappelpuree toe en schep wederom goed om tot het een homogene massa is.

En Klaar is Kees

Tip

Het verdient aanbeveling de hutspot minstens een dag te voren te maken en op de dag zelf rustig op te warmen, want dan smaakt de hutspot nog lekkerder.