

Hutspot met pastinaak, kerrienootjes

en rookworst

Hutspot, ook bekend als wortelstamppot, wortelstoemp in Vlaanderen of peestamp in Brabant, is de perfecte maaltijd voor de koudere dagen. Wij geven deze klassieker een verrassende twist met rookworst en knapperige kerrienootjes. Een heerlijke combinatie die je zeker eens moet proberen!

30 min | 834 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten te sparen door je recepten te bekijken via onze mobiele website

ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Aardappels, kruimig	g	300	600	900	1200
Wortel	g	125	250	375	500
Pastinaak	g	125	250	375	500
Ui	st	0.5	1	1	2
Hazelnoten	g	15	25	40	50
Citroen-kerriepoeder	tl	0.5	1	1.5	2
Rookworstje	g	80	160	240	320
Verse peterselie	st	0.25	0.5	1	1
zelf toevoegen:					
Olie en boter	el	1	2	3	4
Nootmuskaat	tl	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*

Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een grote pan met water en een snuf zout aan de kook. Was of schil de aardappels, wortel en pastinaak en snijd in gelijke stukken. Pel de ui en snijd in halve ringen.
2. Kook de aardappels, wortel, pastinaak en de helft van de ui in circa 20 minuten gaar. Giet daarna het water af (vang een deel van het kookvocht op).
3. Hak de hazelnoten grof. Verwarm een droge bakpan en bak de hazelnoten kort. Voeg de kerriepoeder toe en schep om. Schep uit de pan. Verhit olie en boter in dezelfde bakpan en bak de overgebleven ui op een laag vuur bruin en zacht.
4. Verwarm de rookworst (met de vacuümverpakking) enkele minuten in heet water. Dat kan bij de aardappels of in een aparte pan. Het water moet net niet koken.
5. Snijd de peterselie klein. Stamp de aardappel, wortel, pastinaak, peterselie en ui goed door elkaar en voeg net zoveel kookvocht toe totdat je een smeuïge puree krijgt. Proef en breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Serveer de hutspot met de rookworst, hazelnootjes en gebakken ui.

Tip: De hutspot is ook erg lekker met laurierblad of een klontje boter en een beetje mosterd.

Biologisch

info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief