



## Hutspot met pastinaak

en kiprookworst van haantjes

Hutspot, ook wel wortelstampot, wortelstoemp (Vlaams) of peestamp (Brabants) genoemd, is een heerlijk winters gerecht. Wij combineren het met een rookworst van haantjes. Wist je dat uit een ei net zo vaak een hen als een haan komt? Meestal wordt alleen de hen in leven gehouden. Dankzij een unieke samenwerking mogen de haantjes samen met de hennen opgroeien op de biologische boerderij.

30 min | 806 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	150	300	500	600
Pastinaak	g	150	300	500	600
Ui	st	1	2	3	4
Kiprookworst van haantjes	g	100	200	245	400
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
Rode wijnazijn	el	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. Verhit olie en boter in een 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 smeuijge puree krijgt. Proef en breng op smaak met nootmuskaat, rodewijnazijn, zout en peper. Serveer de hutspot met de kiprookworst 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

