

De Schoolkok

Hutspot



Ingrediënten voor 4 personen:

- 800 gram aardappels
- 800 gram wortels
- 2 uien
- 1 theelepel uienpoeder
- ½ theelepel nootmuskaat
- ½ theelepel kurkuma
- ½ theelepel gember
- scheutje zonnebloemolie
- zout en peper
- scheutje melk (of kookvocht van de aardappels/wortels)
- klontje roomboter

Materiaal: dunschiller, pureestamper, schilmes, snijplank, soepketel, spatel en vergiet



	Schil de aardappels met de dunschiller. Snij ze in stukken.
	Was de wortels. Schil ze met de dunschiller. Snij ze in stukken.
	Pel de uien. Snij ze in halve ringen.
	Verwarm een scheut olie in de soeppan.
	Doe de uien in de soeppan en bak ze even.
	Doe de kruiden bij de uien en bak ze even mee.
	Doe de aardappels en wortels bij de uien in de pan.
	Kook de aardappelen en groenten in ongeveer 20 minuten gaar.
	Giet af de aardappelen en groenten af in de vergiet.
	Doe de helft van de aardappelen en groenten terug in de soepketel en stamp goed fijn met de pureestamper.
	Voeg de andere helft van de aardappelen en groenten toe aan de soepketel en stamp nog een paar keer, zodat het geheel onder elkaar mengt, maar er nog grove stukken in de puree blijven zitten.
	Breng eventueel op smaak met peper en zout.

Serveertip: deze hutspot is lekker met rookworst en wat plakjes komkommer!

