



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 49
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Hollandse hutspot met bataat, scholfilet en Turkse yoghurt

Een klassiek stamppotje met een twist

De klassieke stamppot, in Vlaanderen ook wel stoemp genoemd, met wortels kent bijna iedereen wel. Wij hebben er deze week niet alleen winterpeen (kijk op het blog om hier meer over te lezen), maar ook bataat aan toegevoegd. Zo krijgt de hutspot een zoete smaak. De Turkse yoghurt zorgt voor extra frisheid.

- 30-35 min
- supersimpel
- kindvriendelijk
- Synera (wit)
- glutenvrij



Ui



Irene aardappel



Bataat



Winterpeen



Scholfilet



Verse bladpeterselie



Turkse yoghurt

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui	½	1	1½	2	2½	3
Irene aardappel (g)	200	400	600	800	1000	1200
Bataat (g)	150	300	450	600	750	900
Winterpeen (g) 15)	150	300	450	600	750	900
Scholfilet 4)	1	2	3	4	5	6
Verse bladpeterselie (takjes)	2	4	6	8	10	12
Turkse yoghurt (el) 7) 15)	2	4	6	8	10	12
Roomboter (el)*	1	2	3	4	5	6
Groentebouillonblokje*	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zonnebloemolie (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Melk*			Scheutje			
Mosterd (tl)*	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*			Naar smaak			

* Zelf toevoegen

Allergenen

4) Vis 7) Melk/lactose 15) Kan sporen bevatten van pinda's, noten en selderij

Benodigdheden

Grote pan met deksel, koekenpan, aardappelstamper

Voedingswaarden 611 kcal | 27 g eiwit | 73 g koolhydraten | 21 g vet, waarvan 10 g verzadigd | 11 g vezels



1 Breng 150 ml water per persoon aan de kook.



2 Snipper de ui. Schil de aardappelen (irene) en bataat en snijd beide in blokjes van 1 cm.



3 Verhit de helft van de roomboter in een grote pan met deksel en fruit de ui 3 minuten op laag vuur. Voeg de aardappelen, bataat, winterpeen en het gekookte water toe. Verkruimel het bouillonblokje boven de pan en kook, afgedekt, in 15 minuten droog. Roer regelmatig door en haal in de laatste 5 minuten de deksel van de pan.



4 Verhit als de hutspot bijna klaar is de zonnebloemolie in een koekenpan en bak de scholfilet aan beide kanten 1 - 2 minuten op middelmatig vuur. Bestrooi met peper en zout.

5 Stamp de aardappelen, bataat en winterpeen tot een grove stampot. Voeg de overige roomboter en een klein scheutje melk toe om het smeuijg te maken. Breng op smaak met de mosterd, peper en zout.

6 Verdeel de hutspot over de borden. Serveer met de scholfilet. Scheur de peterselie klein boven het gerecht en gaarneer met de Turkse yoghurt.

Tip! Houd je van kaneel? Het is ook heerlijk om een beetje kaneel toe te voegen aan deze stampot!

Wil je weten wie de schol die op jouw bord ligt heeft gevangen? Je leest het op ons blog!