



Zoete hutspot met rookworst

met gekleurde wortel en gebakken rode ui

35 min. • Eet binnen 5 dagen



Kruimige aardappelen



Gele wortel



Wortel



Rode ui



Varkensrookworst



Spekblokjes



Ruola

Voorraadkast items

Roomboter, melk, extra vierge olijfolie, peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Kom, koekenpan, aardappelstamper, hapjespan, grote pan met deksel, dunschiller of kaasschaaf

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Kruimige aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Gele wortel* (g)	75	150	150	300	300	450
Wortel* (g)	100	200	400	400	600	600
Rode ui (st)	1	2	3	4	5	6
Varkensrookworst* (st)	1	2	3	4	5	6
Spekblokjes* (g)	25	50	75	100	125	150
Rucola* (g) 23)	20	40	60	80	100	120

Zelf toevoegen

Roomboter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Melk				scheutje		
Extra vierge olijfolie				naar smaak		
Peper & zout				naar smaak		

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3943 /943	522 /125
Vetten (g)	56	7
Waarvan verzadigd (g)	25,8	3,4
Koolhydraten (g)	78	10
Waarvan suikers (g)	16,5	2,2
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	25	3
Zout (g)	3,2	0,4

Allergenen:

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij



1. Voorbereiden

Kook ruim water in een grote pan met deksel voor de aardappelen en de **wortel**. Schil de **aardappelen** of was ze grondig en snijd in grove stukken. Weeg de **gele** en de **oranje wortel** af en schil beide met een dunschiller. Snijd beide in grove stukken. Snijd de **rode ui** in halve ringen.



2. Koken en stampen

Kook de **aardappelen** met de **wortel** 15 – 18 minuten, afgedekt, in de pan met deksel. Leg in de laatste 5 minuten de **varkensrookworst** erbij. Giet daarna af en bewaar een beetje kookvocht. Stamp met een aardappelstamper de **aardappelen** en **wortelen** tot een grove stampot. Bewaar de **rookworst** apart.



3. Ui karamelliseren

Verhit ondertussen een hapjespan op middelhoog vuur en bak de **rode ui**, zonder boter of olie, met een snuf zout 2 – 3 minuten. Verlaag het vuur, voeg per persoon ½ el roomboter toe en bak nog 10 – 15 minuten op middelmatig vuur.

TIP: Door het vuur laag te houden worden de uien zacht en zoet. Wanneer je het vuur hoger zet worden de uien krokanter en harder en smaken ze minder zoet.



4. Bakken en aanmaken

Verhit ondertussen een koekenpan, zonder boter of olie, op middelhoog vuur en bak de **spekblokjes** in 5 – 6 minuten krokant. Breng in een kom de **rucola** op smaak met extra vierge olijfolie, peper en zout.



5. Op smaak brengen

Voeg de **spekblokjes** met bakvet, de overige roomboter en een klein scheutje melk toe aan de hutspot om het smeugig te maken. Breng op smaak met peper en zout.



6. Serveren

Maak op elk bord een bedje van **rucola**, schep de hutspot erop en serveer met de **rookworst**. Schep de gekaramelliseerde **ui** over de hutspot.

Eet smakelijk!

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.