

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg kruimige aardappelen - 750 gram winterpeen - 500 gram uien - 1 vleesbouillontablet - 20 gram boter - 125 ml crème fraîche - dunne saucijzen of pittige worstjes - 20 gram boter - versgemalen peper

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Romige hutspot van Petra

Ik had zin in een variatie op de gewone hutspot. Dit kwam eruit en wat nu: ik maak hutspot nooit meer anders, want dit is veel lekkerder!

Hulpmiddelen

Pureestamper of gewone mixer

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en snij ze in stukjes. Schil de winterpeen en snij deze in stukjes. Pel de uien en snij deze in stukjes. Doe de aardappelen, winterpeen en de helft van de uien in een pan. Voeg voor plm. de helft van de hoeveelheid in de pan water toe en een vleesbouillontablet. Breng aan de kook en laat plm. 15-20 minuten koken tot alles gaar is. Verhit ondertussen de boter en bak hierin de andere helft van de uien zacht en lichtbruin. Als de hutspot gaar is (plm. 20 minuten) deze afgieten. Laat de hutspot op laag vuur even nog stomen. Voeg het grootste deel van de gebakken uien erbij en stamp alles door elkaar of gebruik een gewone mixer (beslist geen staafmixer gebruiken want dan wordt de stampot kleverig). Roer op het laatst de crème fraîche door de hutspot. Maak op smaak met versgemalen peper. Garneer met de rest van gebakken uien.

Serveertips

Bak de worstjes of geef er een gehaktbal bij.

