

De Hutspot van oma / Gran's (Dutch) Hutspot



Boodschappenlijstje

1 kilo aardappelen
400 gram grote uien
600 gram winterpenen
75 gram ongezouten roomboter
scheutje warme melk
zout en versgemalen peper

Serveer de hutspot met vlees naar keuze

draadjesvlees en jus of
speklapjes en jus of
ballen gehakt en jus of
rookworst

Traditionele vlees keuze

klapstuk

Zo maak je een ouderwetse hutspot

Schil de wortels, snij ze in kleine reepjes en snij de uien in halve ringen.

Schil de aardappelen, was ze en snij ze in gelijke stukken.

Doe de aardappelen in een grote pan, leg de wortels er op en dan de uien daar bovenop.

Zet alles bijna onder water, zet de deksel op de pan en breng het water aan de kook.

Kook de hutspot 20 minuten, check of de aardappelen gaar zijn en giet het af.

Schep er de boter en een scheutje melk door en breng op smaak met zout en peper.

Maak een kuiltje in de hutspot op je bord, voor de jus

De Hutspot van oma / Gran's (Dutch) Hutspot



Shopping list

1 kilo potatoes
400 grams large onion
600 grams winter carrot
75 grams of unsalted butter
splash of warm milk
salt and freshly ground pepper

Serve the Dutch hutspot with your choice

pulled beef and gravy **or**
bacon slices and gravy **or**
meat balls and gravy **or**
smoked sausage

Traditional choice of meat

pork brisket

How to make an old-fashioned Dutch stampot

Peel the carrots, cut into small strips, and cut the onions into half rings.
Peel the potatoes, wash and cut into even pieces.

Place the potatoes in a large pot, cover with the carrots, then place the onions on top.
Put everything almost under water, put the lid on the pan and bring the water to a boil.
Cook the hutspot for 20 minutes, check whether the potatoes are cooked and drain it.

S

tir in the butter and a splash of milk and season with salt and pepper.

Make a well in the Dutch hutspot on your plate, to pour in the gravy