



Hutspot met spekjes

en tijmappeltjes met uienjus



ca. 25min



2 personen

Hoera, het is tijd voor Hollandse pot! En het mooie is dat je dit gerecht klaarmaakt in de tijd dat de tafel wordt gedekt. Oké, bijna dan. Wij nemen wat werk uit handen door voorgesneden aardappels te leveren, zodat je ze alleen nog maar even hoeft te koken. Overigens is deze hutspot niet bepaald een heilig boontje, want je serveert hem met krokante spekjes en gekarameliseerde appel.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 2 rode uien
- 1x spekjes
- 1 appel
- 1x voorgesneden kruimige aardappels
- 1x wortelschijfjes
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1 beker yoghurt ⁷
- 5g verse tijm

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- boter ⁷

Kookgerei

- aardappelstamper
- grote koekenpan
- middelgrote kookpan
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Je kunt als alternatief ook 1-2el maizena met 3el koud water mengen en dit samen met de bouillon en het water aan de pan toevoegen. Zo krijg je ook een mooie, egale jus.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 581kcal, vet 20.3g, koolhydraten 74.1g, eiwit 17.9g



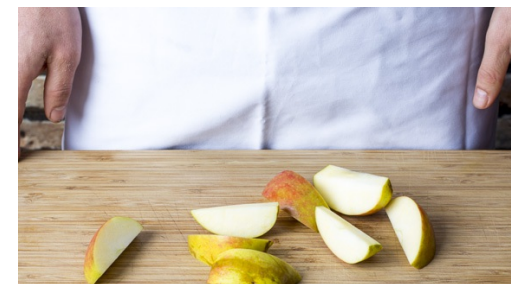
1. Ui snijden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Halveer, pel en hak de **ui** grof.



2. Groenten koken

Doe de **aardappels**, **wortel** en **ui** met een grote snuf zout in een middelgrote kookpan. Overgiet met het zojuist gekookte water en breng het geheel aan de kook. Kook de **groenten** in 10-12min op middelhoog vuur gaar. Vang tijdens het afgieten een **kop kookwater** op en doe de **groenten** terug in de pan.



3. Appel snijden

Snijd intussen de **appel** in vieren, verwijder het steeltje en klokhuis. Snijd elk kwart in partjes.



4. Appel en spek bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan, voeg de **spekjes** en **tijmsteeltjes** toe (pluk evt. wat **tijmblaadjes** en houd deze ter garnering apart). Bak 3-5min totdat het **spek** goudbruin en gaar is. Voeg de **appelpartjes** toe en bak nog 2min totdat de **appel** wat kleur krijgt.



5. Karameliseren

Giet de **balsamicoazijn** en **honing** bij de **appel** en **spekjes**. Kook al roerend op hoog vuur 2-3min totdat een dikke, stroperige **sous** ontstaat. Neem de pan van het vuur en breng het geheel op smaak met peper en zout.



6. Hutspot maken

Voeg de **helft van de yoghurt** aan de gekookte **groenten** toe en stamp met een aardappelstamper tot een grove **puree**. Voeg naar wens meer **yoghurt** en **kookwater** toe, net zoveel tot de **hutspot** de gewenste dikte heeft. Proef en breng hem op smaak met zout en peper. Schep de **hutspot** op, verdeel de **appel** en **spekjes** erover en garneer evt. met de **tijmblaadjes**.