



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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- bloem ¹
- evt. boter
- plantaardige olie

Kookgerei

- waterkoker
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- aardappelstamper

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

Kooktip

Je kunt 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

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

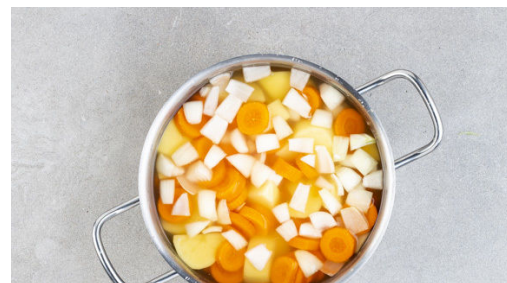
Voedingswaarde per portie

calorieën 702kcal, vet 29.5g, koolhydraten 76.6g, eiwit 23.8g



1. Ingrediënten snijden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **gele ui** grof. Verwijder de kern en snijd de **appel** in partjes.



2. Groenten koken

Doe de **aardappels**, **wortels** en **gehakte ui** met 1/2tl zout in een middelgrote kookpan. Schenk er net zoveel van het gekookte water bij tot de **groenten** onderstaan. Breng het water opnieuw aan de kook en kook de **groenten** in 10-12min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **groenten** terug in de pan.



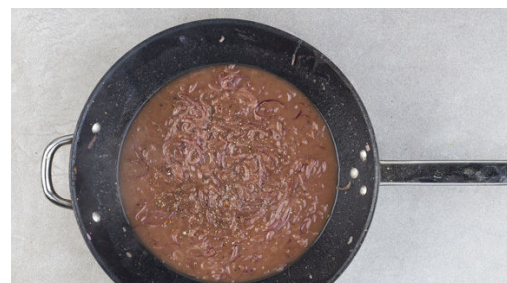
3. Appel en spek bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur en bak de **spekjes** in 4-5min krokant. Voeg dan de **appel** en **tijmsteeltjes** toe en bak 2-3min op matig vuur mee. Schep dan **alles** met een schuimspaan uit de pan (zorg ervoor dat er wat **spekvet** in de pan achterblijft!). Houd de **tijmappeltjes** warm tot stap 6.



4. Ui bakken

Pel en snijd de **rode uien** in dunne ringen. Verhit het **spekvet** in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **ui** met een snuf zout 3-4min. Voeg evt. een scheutje olijfolie toe. Breng 150ml water in een waterkoker aan de kook.



5. Jus maken

Bestuif de **ui** met 1el bloem en roer door (**zie kooktip, links**). Schenk het zojuist gekookte water erbij en voeg de **helft van het bouillonpoeder** toe. Kook 2-3min op matig vuur tot een dikke **jus** ontstaat. Proef en breng de **jus** op smaak met peper en **bouillonpoeder**. Je kunt op het eind er ook een klontje boter doorroeren.



6. Stampot maken

Stamp de **groenten** tot een iets grove **puree** en roer er de **yoghurt** door. Proef en breng de **hutspot** op smaak met peper en zout. Voeg evt. een klontje boter of een beetje **kookwater** toe voor een extra smeuïge textuur. Serveer de **hutspot** met de **spek-tijmappeltjes** erbovenop en schenk de **jus** erover.