

Stamppot peeën en juun

(Hutspot)

Wat heb je nodig

500 gram aardappelen
500 gram winterwortelen
2 grote uien
250 ml water
10 gram boter
½ theelepel zout



Schil de aardappelen en snijd ze in stukken.
Was de aardappelen en doe ze in een grote pan.
Doe het water en het zout erbij.



Schil de wortelen met een dunschiller.
Snijd de uiteinden eraf.
Snijd de wortelen in dunne plakjes.



Pel de uien en leg ze op een snijplank.
Snijd de uien doormidden.
Snijd de uien in dunne plakjes.



Leg de wortelen op de aardappelen in de pan.
Leg de uien op de wortelen.
Doe het deksel op de pan.



Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt, op de laagste stand zetten.
Laat het 25 minuten zachtjes koken.
Zet daarna de kookplaat uit.



Giet de stamppot af in een vergiet.
Doe het terug in de pan en doe de boter erbij.
Stamp alles goed door elkaar.
Lekker met draadjesvlees.