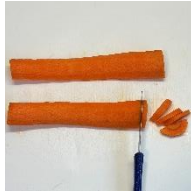


Hutspot met pastinaak

Wat heb je nodig

500 gram winterwortel
2 grote uien
(of 1 zak hutspotgroente, 1 kg)
500 gram pastinaak
2 saucijsjes

40 gram boter
1 mespuntje zout
1 snufje nootmuskaat
1 snufje peper
250 ml water



Als er veel zand aan de wortels zit, deze eerst wassen.
Schil de wortels met een dunschiller of een schilmesje.
Snijd de wortels in de lengte doormidden.
Snijd dunne plakjes van de wortels.



Schil de pastinaken met een dunschiller of een schilmesje.
Snijd de pastinaken in plakken.
Snijd de plakken in kleine stukjes.



Pel de uien en snijd hem in de lengte doormidden.
Snijd de uien in dunne halve ringen.
Doe de pastinaak en de wortel in een grote pan.
Doe de uienringen er ook bij.



Schenk het water in de pan en doe het zout erbij.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat het 25 minuten zachtjes koken.



Doe 30 gram boter in de koekenpan.
Zet de koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Laat de margarine lichtbruin worden.
Doe de saucijsjes in de koekenpan.



Zet de kookplaat op de laagste stand.
Bak de saucijsjes 20 minuten, af en toe omdraaien.
Zet een vergiet in de gootsteen.
Giet de hutspot af en het vergiet en doe het weer terug in de pan.



Doe de nootmuskaat en de peper bij de hutspot.
Doe de 10 gram boter er ook bij.
Stamp met de aardappelstamper alles door elkaar.
Dien gelijk op met de saucijsjes erbij.