

hutsepot van spruitjes met rookworst

Vooreerst wil ik jullie het allerbeste wensen voor 2014.

Ook dit jaar zal ik jullie uitleggen hoe je op een eenvoudige manier heerlijke gerechtjes op tafel kunt toveren.

Bij koud winterweer past een dampend bord hutsepot om de kou te trotseren.

Dit gerechtje van Jeroen Meeus heb ik al meermaals klaargemaakt en telkens opnieuw is het een waar festijn. Wie niet zo gek is op spruitjes moet dit echt eens uitproberen Het is hemels!

Bereidingstijd: 50 minuten

Ingrediënten voor 4 personen

- 750 g verse spruitjes
- 3 uien
- 1 rookworst (minstens)
- 6 dl (verse) kippenbouillon en als je bouillon blokjes gebruikt geen zout meer toevoegen.
- 4 takjes verse tijm
- 4 blaadjes laurier
- boter
- nootmuskaat
- peper
- zout
- 800 g aardappelen (bloemige)
- mosterd

Bereiding

- Zet een ruime stoofpot op een matig vuur en laat hierin een flinke klont boter smelten.
- Pel de uien, snij ze middendoor en versnipper ze. De stukjes ui moeten niet zo fijn gesneden zijn.
- Stoof de stukjes ui in de gesmolten boter tot ze glazig zijn.
- Controleer of de spruitjes goed schoongemaakt zijn. Spoel ze even onder stromend water en snij elke spruit vervolgens in kwartjes.
- Zodra de uien enkele minuten gestoofd hebben, voeg je er de kwartjes spruit aan toe.
- Schil de aardappels en roer intussen regelmatig in de pot met spruitjes. Let erop dat ze niet aanbakken.
- Snij de aardappels in grove stukken, en voeg ze toe aan de pot met spruitjes. Het zetmeel van de aardappels zal voor een mooie binding zorgen.

- Bevochtig het groentemengsel met kippenbouillon.
- Voeg de tijm en laurierblaadjes toe.
- Snij de rookworst in hapklare stukjes of schijfjes. Voeg het vlees toe aan de hutsepot en zet het deksel op de pot. Laat alles zo'n 20 minuten stoven op een zacht vuur.
- Indien teveel vocht laat je het geheel zonder deksel verder uitdampen.
- Een hutsepot mag niet geprakt worden zoals een stoemp. Alles regelmatig eens flink door mekaar schudden ('hutsen') zal voor het perfecte resultaat zorgen.
- Proef de hutsepot en kruid naar smaak met vers geraspte nootmuskaat, zwarte peper van de molen en wat zout.
- Serveer de dampende hutsepot Heerlijk met een schep mosterd erbij.

En als drank Een heerlijk biertje ik ben gek op "Chouffe".

Smakelijk!

Jullie hobbykok
Thierry

Vragen of reacties mailen naar: thierry.dewallef@skynet.be



