

Hutspot van oma

Bereiden in:

Voorbereiding: 0 min.

Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 300-500 gram klapstuk
- 400 gram winterwortelen
- 150 gram uien
- 3/4 kilo aardappels
- 50 gram boter
- glas melk
- zout & peper

Voedingswaarde

-

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Hutspot van oma

Bereiding

1. Neem het licht gezouten en gepeperde klapstuk en zet dit met voldoende water op het vuur. Laat het vlees ongeveer een uur zachtjes koken. Het vlees moet onder water blijven staan.
2. Neem de wortelen en uien en maak deze schoon en snijdt ze klein. Schil de aardappelen.
3. Doe dan de wortelen, uien en aardappels bij het klapstuk. U laat het dan nog ruim een half uur zachtjes koken. Haal het klapstuk uit de pan. Giet het kookvocht af en bewaar dat.
4. Dan stampt u de wortelen, uien en aardappels fijn. Voeg er de boter en kokende melk aan toe. Voeg wat kookvocht van het klapstuk toe aan het gerecht als het wat te droog is.
5. Breng het dan op smaak met peper en zout. Klapstuk in repen snijden. Bij de hutspot voegen.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten