

Hutspot Bart

Benodigdheden:

- 1 Zak wortelen/ uien van AH.
- 2 Stampot aardappelen 600gr.
- 3 Blokjes gerookt ontbijt spek. Ca 125gr.
- 4 Pittige rookworst Unox 275 gr.
- 5 Zakje kruiden voor hutspot van verstegen.
- 6 Bouillonblokje.

Bereiden:

- 1 Aardappelen met bouillonblokje onderin. Water toevoegen totdat de aardappelen onder water staan.
- 2 Wortelen / uien erop. De boel aan de kook brengen en 20/25 min. met deksel laten koken.
- 3 Spekjes uitbakken. De groninger worst en de pittige rookworst in stukjes snijden.
- 4 Na het koken het teveel aan vocht opvangen.
- 5 Zakje kruiden van verstegen erdoor en goed mixen.
- 6 Hierna de worsten en spekjes met spekvocht erdoor en eventueel aanvullen met het opgevangen vocht.