

Zomerse hutspot

Aantal Personen	30	4
Hoeveelheid		1 – 1,2 kg
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 7 kg aardappelen, geschild• 250 g boter• 1,2 kilo uien, gesnipperd• 6 kg wortleen gewassen en in schuine plakken• 1 bol knoflook, geperst• 7 el kerriepoeder• 24 bosui , in schuine plakjes• 30 rundersaucijsjes• 1 snufje nootmuskaat, naar smaak• zout en peper naar smaak	<ul style="list-style-type: none">• 1 kg• 50 gr• 2 st• 700gr• 1 teentje• 1 el• 3 stuks• 4 stuks
	<ul style="list-style-type: none">• Mosterd 3 potten Augurken 2 potten Zilveruitjes 2 potten Amsterdamse uien 1 pot Piccalilly	

Bereiding

Kook de aardappelen in water met zout in ca. 20 min. gaar. Verhit ondertussen de boter in een koekenpan en fruit de uisnippers. Voeg na 5 min. de plakken wortel toe. Voeg de geperste knoflook en de kerriepoeder toe. Laat op laag vuur afgedekt 10 min. garen. Voeg de laatste 2 min. de bosuiplakjes toe aan het wortelmengsel. Giet de aardappelen af en stamp tot een grove puree. Meng het wortelmengsel erdoor. Breng op smaak met peper, zout en extra kerriepoeder.

Serveer samen met de rundersaucijsjes.