# HUTSPOT 2.0



**Eetmoment:** Diner
**Behoefte:** Snel, Comfortfood
**Soort:** Vlees

Van iets van toen, iets van nu maken, is de uitdaging geweest van deze week. De onderdelen van de klassieke hutspot zijn los van elkaar in een nieuw jasje gestoken. Het is bijzonder lekker om aardappelpuree in bladerdeeg te bakken. Ook voor ons was dit iets nieuws, maar het is groots in Amerika. Dit in combinatie met geroosterde wortels met kurkuma, verse rookworst en een uiensaus was enorm genieten geblazen. Succes met het maken van dit gerecht!





Benodigdheden voor 3-4 personen:

- elpuree in bladerdeeg
- r. kruimige aardappelen
- 75 ml. zure room

- 80 gr. roomkaas
- 30 ml. volle melk
- 2 el. verse bieslook gesneden
- 125 gr. spekblokjes
- 75 gr. geraspte belegen kaas
- 8 plakjes bladerdeeg
- 1 ei

Overig
- 12-15 bospenen
- 1 tl. kurkuma
- Olijfolie
- Peper en zout
- Verse rookworst, 400 gram
- 3 medium uien
- 300 ml. runderbouillon
- 1 el. bloem
- 1 tl. rode wijnazijn.

1) We beginnen met de aardappelpuree in bladerdeeg. Kook de aardappelen zachtjes in een pan met ruim water voor gedurende 15 minuten. Voeg eventueel een half runderbouillonblokje toe als lekkere smaaktoevoeging. Verwarm ondertussen de oven voor op 210 graden en leg een vel bakpapier op je bakplaat.

2) Giet de aardappelen af, zodra ze gaar gekookt zijn. Prak ze vervolgens met een stamper. Voeg vervolgens de roomkaas, volle melk, kaas, zure room en bieslook toe. Roer dit tot een mooi romig geheel. Voeg naar smaak nog wat meer melk toe mocht de puree niet romig genoeg zijn. Bak ondertussen de spekjes in een koekenpan uit en voeg deze aan je puree toe. Als laatst voeg je nog wat vers gemalen peper, zout en de gesneden bieslook toe.

3) Doe een flinke bol aardappelpuree in het midden van een plakje bladerdeeg. Smeer de randen van het bladerdeeg in met wat geklutst ei zodat het blijft plakken. Vouw alle vier de uiteinden naar elkaar toe, zodat je een mooi pakketje krijgt. Smeer het pakketje verder in met ei, zodat het een mooie glans in de oven krijgt.

4) Was de bospenen en leg ze naast de bladerdeegpakketjes op de bakplaat. Bestrijk ze met wat olijfolie, kurkuma, peper en zout. Zodra je de bladerdeegpakketjes en de wortels in de oven doet, zet je de verse rookworst op in een steelpannetje met een laagje water. Wel de rookworst rustig op zacht en laat het water niet koken. Hierdoor kan de rookworst knappen.

5) Na ongeveer 10 minuten, begin je met het maken van de uiensaus. Snijd de uien doormidden en snijd ze vervolgens in dunne halve maantjes. Fruit de uien in een koekenpan met wat boter. Zorg ervoor dat ze mooi karamelliseren, maar niet verbranden. Voeg vervolgens de eetlepel bloem eraan toe en roer dit goed door. Giet vervolgens de rode wijnazijn en de runderbouillon erbij en laat de saus zachtjes inkoken.

6) We kunnen gaan serveren! Geef iedereen 1 of 2 aardappelpuree pakketjes, rookworst met uiensaus en wat geroosterde wortels. Genieten maar!

7) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? De Escorihuela Gascon Viognier (https://www.debigondier.nl/products/escorihuela-gascon-viognier?_pos=1&_psq=viog&_ss=e&_v=1.0) is een aanrader.

## HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.