



Hutsepot met Brandt & Levie varkensworst

met prei, spruitjes en wortel

35 min. • Eet binnen 5 dagen



-  Ui
-  Wortel
-  Prei
-  Vastkokende aardappelen
-  Spruiten
-  Verse tijm
-  Laurierblad
-  Varkensworst met grove mosterd en groene kruiden

Voorraadkast items
Runderbouillon, roomboter, peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Dunschiller, soeppan of grote pan met deksel

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui (st)	1	2	3	4	5	6
Wortel* (g)	100	200	400	400	600	600
Prei* (g)	100	200	200	400	400	600
Vastkokende aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Spruiten* (g)	50	100	150	200	250	300
Verse tijm* (g)	5	10	15	20	25	30
Laurierblad (st)	1	1	2	2	3	3
Varkensworst met grove mosterd en groene kruiden* (st) 10)	1	2	3	4	5	6

Zelf toevoegen

Runderbouillon (ml)	375	750	1125	1500	1875	2250
Roomboter (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3084 / 737	304 / 73
Vetten (g)	44	4
Waarvan verzadigd (g)	19,7	1,9
Koolhydraten (g)	57	6
Waarvan suikers (g)	13,1	1,3
Vezels (g)	13	1
Eiwit (g)	23	2
Zout (g)	6,0	0,6

Allergenen:

10) Mosterd



1. Voorbereiden

Bereid de runderbouillon (zie TIP). Snijd de **ui** in grove stukken. Schil de **wortel**, halveer in de lengte en snijd in halve maantjes van 1 cm dik. Was de **prei** en snijd in dikke ringen van 1 cm. Schil of was de **aardappelen** en snijd ze in kwarten. Snijd eventuele grote **aardappelen** in achten. Maak de **spruitjes** schoon en kerf ze met een mesje kruislings in bij de steelaanzet – dan worden zo straks sneller gaar!

TIP: Let jij op je zoutinname? Bereid de bouillon dan met de helft van de benodigde hoeveelheid bouillonblokjes.



4. Spruiten en worst koken

Voeg na 5 minuten koken de **spruiten** toe en meng goed door. Leg dan de **worst** bovenop de **groenten** en doe het deksel op de pan.



2. Fruit en bakken

Verhit 1 el roomboter per persoon in een grote soeppan met deksel. Fruit de **ui**, de **tijmtakjes** (zie TIP) en het **laurierblad** 1 – 2 minuten op middelhoog vuur. Voeg de **wortel** en **prei** toe en bak 2 – 3 minuten.

TIP: Vind je hele tijmtakjes niet prettig werken? Ris dan de blaadjes tijm van de takjes voordat je de tijm toevoegt aan de pan.



5. Hutsepot koken

Kook de hutsepot 8 – 12 minuten, afgedekt, op zacht vuur of tot de **aardappelen** en **worst** gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.



3. Koken

Voeg de **aardappelen** toe aan de **groenten**. Voeg de bouillon toe en breng het geheel, afgedekt, aan de kook. Kook de **aardappelen** en **groenten** 5 minuten.



6. Serveren

Schep de **worst** uit de pan en verwijder het **laurierblad** en de **tijmtakjes**. Verdeel de hutsepot over diepe borden en serveer met de **worst**.

Eet smakelijk!

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.