



Hutsepot

Stevige winterse hutsepot met verschillende soorten vlees en veel wortelgroenten. Een rijk, verwarmend eenpansgerecht voor koude dagen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	120'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 500 g varkensschouder
- 300 g gerookt spek in een stuk
- 2 varkenspootjes
- 4 worsten
- 4 wortelen
- 3 witte rapen
- 0,5 kleine savooikool
- 4 aardappelen
- 2 uien

2 preien
1 laurierblad
2 kruidnagels
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Doe de varkensschouder, het spek en de varkenspootjes in een grote pot. Overgiet met koud water tot alles onderstaat.
- 2.** Prik de kruidnagels in een ui en voeg die met het laurierblad toe. Breng aan de kook en schuim af.
- 3.** Laat 60 minuten zachtjes koken op laag vuur.
- 4.** Schil en snijd de wortelen, rapen en de tweede ui in grove stukken. Snijd de prei en de savooikool in repen.
- 5.** Voeg alle groenten behalve de aardappelen toe en laat 30 minuten meekoken.
- 6.** Voeg de geschilde aardappelen en de worsten toe en kook nog 30 minuten tot alles gaar is.
- 7.** Haal het vlees uit de pot, snijd het in stukken en leg het terug. Kruid met zout en peper.
- 8.** Schep royaal op in diepe borden, met wat kookvocht erbij.

Ontdek meer recepten op kookpot.be