

# Hutspot speciaal

[www.kookjemee.nl](http://www.kookjemee.nl)

## Hutspot special

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 30

Ingredienten:

4 sausijzen in plakken gesneden

100 gr gerookt spek blokjes

500 gr aardappelen in blokjes en geblancheerd

300 gr winterwortel in blokjes en geblancheerd

200 gr uien genipperd

1 zak babysla

honing mosterd dille dressing

olijfolie milde

theelepel provencaalse kruiden

peper zout

---

Bereidingswijze:

Verhit wat olie in een wok, bak hier de uien, spek en sausijsplakjes in.

Doe er na ongeveer 5 min. de geblancheerde aardappelen en wortel bij en bak het licht bruin.

Doe er de provencaalse kruiden bij en roer door.

Haal de worst uit de pan en schep de hutspot in een kookring, druk stevig aan.

Leg de stukken worst erop.

Leg naast het torentje hutspot een flinke pluk sla en schenk de dressing erover.

Eet smakkelijk.



is .