

# Hutspot met gehaktbal

## Ingrediënten voor 4 pers

500 gr gehakt  
3 dl water  
± 10 gr zout  
1½ kg aardappelen  
1½ kg winterwortelen  
400 gr uien  
1 rundvlees bouillon blokje  
100 gr boter of margarine  
(± 1 dl gekookte melk)

## Bereiding

1. Het gehakt kruiden naar eigen smaak, maak 4 ballen en bak ze in de boter of margarine tot ze gaar zijn. Laat ze afkoelen, verpak ze per 2st in Zip-Lockzakjes.
2. De aardappelen schillen en in kleinere stukjes snijden en onder water leggen
3. De winterwortelen schoonboenen en klein snijden (met dunschiller of kaasschaaf)
4. De uien schoonmaken en in dunne ringen snijden
  - Als je snelkookpan groot genoeg is; de wortelen onderin, dan de uien en bovenop de kleine stukjes aardappelen. Wat heet water met het opgeloste bouillonblokje en gaarkoken. Giet het kookvocht af en bewaar dit nog even. Op een hoog vuur de inhoud van de pan even droogstomen. Alles met stamper dooreen husselen.
  - Zo niet, kook het in 2x gaar. Eerst wortelen en uien met het bouillonblokje in de gewenste tijd en daarna de aardappelen in het overgebleven vocht van de uien en wortelen gaarkoken. Giet de aardappelen af en bewaar het overgebleven vocht. Stoom de aardappelen droog. Voeg de aardappelen toe aan de wortelen en uien en stamp het door elkaar.

Als de Hutspot te droog is kan je wat van het bewaarde kookvocht toevoegen, het overgebleven vocht kan weg.

Bewaarconditie: Zip-Lockzakjes

