

Roergebakken hutspot

Ingrediënten

- Winterpeen
- Uien
- ½ venkel
- Aardappelen
- Arachideolie
- Koriander
- Paprikapoeder
- Kurkuma
- Peper en zout
- (of gebruik in plaats van losse kruiden nasi kruidenmix van Conimex)
- voor de afwerking : melk, boter, nootmuskaat



Bereiding

Snij de wortels in plakken, de uiten en venkel fijn en schil de aardappels. Roerbak de wortel 5 minuten in de arachideolie. Voeg dan de uien en venkel toe, roerbak dan nog eens 5 minuten. Voeg de kruiden toe en bak deze even mee. Doe dan de aardappelen erbij en een scheutje water. Laat dit 20 minuten stoven. Daarna doorstampen met wat melk, boter en nootmuskaat. Lekker met een braadworstje.



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
0174-622168
marianskookwereld.nl
info@marianskookwereld.nl

