

Hutspot met klapstuk

Ingrediënten

1000 gr klapstuk
1 liter groentebouillon
1/2 theelepel zout
1500 gr aardappelen
1 witte uien
2000 gr winterwortelen
peper

Bereidingswijze

Kook het klapstuk in minstens 1 1/2 uur in een krachtige groentebouillon gaar (voeg zo nodig zout toe)

Laat het klapstuk wat afkoelen en snijd het in stukken

Schil en was de aardappelen

Snijd de ui in stukjes

Was de wortelen

Kook de wortelen en de ui in 30 minuten gaar

Kook de aardappelen in ruim water in 20 minuten gaar

Giet de wortelen, de ui en de aardappelen af, stamp ze door elkaar en voeg naar smaak zout en peper toe .

Voeg de klapstuk toe.

Bijzonderheden

Klapstuk is rund(draadjes)vlees dat gesneden is van de borst .Het vlees is doorregen met kleine vetrandjes die het vlees een karakteristieke smaak geeft.