

Hutspot speciaal

Ingrediënten

500 gram runderlappen
600 gram wortels
400 gram uien
800 gram aardappels
bouillion
witte wijn
laurierblad
(bak)boter/olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Maak de wortels en de uien schoon en snij ze, zo fijn of grof als jij dat lekker vindt. Je kunt ook een kant en klaar hutspot pakket van 1000 gram gebruiken. Schil de aardappels en snij ze in partjes. Snij de runderlappen in blokken en bak ze lekker bruin. Haal het vlees uit de pan. Eventueel wat peper en zout toevoegen. Bak 200 gram van de uien in dezelfde pan eventueel wat boter/olie toevoegen. Als de uien gebakken zijn, het vlees en 200 gram van de wortels en het laurierblad er bij doen. Zet het geheel met de bouillion en de wijn net onder het vocht. Nu dit geheel 2-3 uur lekker laten pruttelen (laag vuur of in de oven op 140 graden). Af en toe roeren en eventueel vocht toevoegen. Twintig minuten voor het eten, de overige wortels en uien samen met de aardappels en wat zout koken en daarna afgieten. Daarna het (vlees-/wijn-/bouillion-)vocht afgieten en opvangen, dit kan gebruikt worden als jus. Het laurierblaadje verwijderen en dan alles (m.u.v. de jus) door elkaar scheppen, de jus apart serveren.

Bijzonderheden

Lekker met een goed glas wijn.