

# TIPkaart: Koken → Hutspot

Wat heb je nodig?

**Ingrediënten**

1 kg aardappelen  
500 gram winterpeen  
500 gram uien  
beetje melk  
beetje zout en peper  
1 of 2 eetlepels boter  
klein potje witte bonen  
2,5 dl (250 ml) water

**Materialen**

- een grote pan  
- keukenweegschaal  
- maatbeker  
- 6 schilmesjes  
- 6 snijplankjes  
- aardappelstamper  
- 6 borden  
- 6 lepels of vorken  
- opscheplepel

Vandaag maken jullie hutspot.  
Hutspot is een echt **oud gerecht**.  
Alles komt in **één pan**.

Jullie maken hutspot met **aardappelen** en **winterpenen**.  
In de middeleeuwen aten de mensen **hutspot met bonen**.  
De **oranje winterpeen** kenden mensen in de middeleeuwen nog niet.  
Er waren toen wel **witte en gele wortelen**.  
Om het echt **middeleeuws** te maken,  
doen wij ook **witte bonen** door de hutspot.



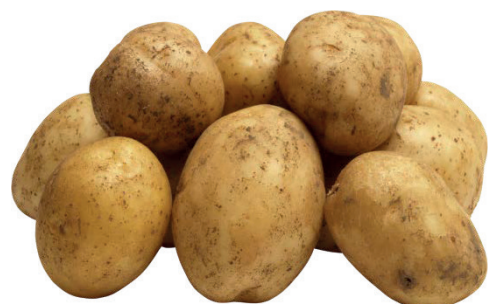
## Vóór je met koken begint:

- Was je handen.
- Lees het recept eerst goed door.
- Leg alle **Ingrediënten** en **materialen** klaar.
- Wees voorzichtig met **scherpe mesjes**.



## Recept: Hutspot

- **Schil** de aardappelen en **snijd** ze in vier stukken.
- **Was** de aardappelen en doe ze in een grote pan.



- **Snijd de kroontjes** van de winterpenen en **schrap** ze

- **Snijd de penen in de lengte door.**  
Leg de peen met de **platte** kant op de snijplank.

- Snijd de peen in **plakjes**.

- **Was** de penen.  
Doe ze **bij** de aardappelen in de pan.



- **Pel** de uien.  
Snijd ze door de **helft**.  
Leg de **platte kant** op de snijplank.  
Snijd de uien in stukjes.



- **Doe** de uien bij de aardappelen en penen **in de pan**.

- Doe 2,5 dl (250 ml) **water** in de pan met een **beetje** zout en peper.

- Breng alles **aan de kook**.  
Laat het **20 minuten** met een **deksel op** de pan koken.

- **Prik** na 20 minuten in de aardappelen.  
Zijn ze **van binnen zacht**? Dan zijn ze **gaar**.



- **Giet** het overtollige **kookvocht** af.  
Laat de hutspot **goed** uitlekken, anders krijg je hutspotsoep!

- Giet het vocht af van de **witte bonen** en doe ze in de pan.

- **Stamp** de hutspot met de aardappelstamper **goed door elkaar**.

- Roer de **boter** door de hutspot.  
Doe er nog wat **melk** bij.  
Maak de hutspot lekker **smeuig**.



- **Ruim** ondertussen **al je spullen op** en maak alles **schoon**.

## Na het eten:

- **Samen opruimen en afwassen.**
- **Laat alles schoon en netjes achter.**



# Eet smakelijk!