

Stamppot met een twist

Ik kook graag voor anderen, zoals familie, buren, collega's etc. Vaak moet ik rekening houden met een (gluten)allergie en natuurlijk ook met ieders persoonlijke (smaak)voorkeuren. Dit keer ging ik voor een oudere zieke collega koken. Een andere collega had ook wel zin om aan te schuiven.

We bedachten dat een stamppot makkelijk en lekker zou zijn. De één wilde een speklapje erbij, maar dat vind ik zelf minder smakelijk, als ik het netjes mag zeggen. De ander wilde wel hutspot, maar daar ben ik in de traditionele zin niet een fan van. Dat heeft meer te maken met de langdurige geur in huis (ik woon in een appartement zonder afzuigkap) en schone kleding die dan naar eten ruikt.

Goed, om een lang verhaal wat korter te maken. ik moest een oplossing bedenken. Iedereen tevreden en de kok ook. Wat heb ik bedacht? Hutspot met een moderne twist. Gezond, lekker, makkelijk te bereiden, zo min mogelijk geurtjes en glutenvrij. Oh ja, en ook nog makkelijk mee te nemen en op te warmen. Aardappels en lente-uitjes kun je kopen in stalletjes langs de weg. Biologisch en duurzaam!

Ingrediënten:

- Ongeveer 600 gram geschrapte kleine worteltjes
- 1,5 kilo iets kruimige aardappelen
- Bakje Boursin met kruiden (glutenvrij)
- Rundercervelaatworst (glutenvrij)
- Kleine verpakking plakjes ontbijtspek
- 3 lente-uitjes
- Pakje glutenvrije juspoeder
- Zout en vierseizoenen peper



Aan de slag:

- Schil en kook de aardappels met wat zout in ongeveer 15-20 minuten gaar (even met vork prikken om te controleren).
- Kook in een andere pan de al geschrapte wortels met wat zout gaar in dezelfde tijd.
- Haal het vel eraf en snijd de rundercervelaatworst in plakjes en het magere ontbijtspek in reepjes. Bak deze samen in een koekenpan met een klein beetje olie rondom bruin.
- Giet de aardappels en wortels af als ze gaar zijn.
- Stamp de gekookte aardappels fijn en roer de Boursin er doorheen. Voeg naar smaak wat zout en vierseizoenenpeper toe.
- Was en snijd de lente uitjes in ringetjes en roer die door de aardappelpuree.
- Voeg de gekookte worteltjes, de gebakken rundercervelaatworst en ontbijtspek toe en roer om.
- Serveer er een lekkere jus bij (bereiding volgens de verpakking).

Smullen maar!