

Hutspot met gekaramelliseerde ui en spekjes

(2 personen)

Zelf oogsten uit tuin (of zonodig kopen)

400 gr wortels (schoongemaakt)
500 gr kruimige aardappelen
2 grote uien (ca. 250 gr)
1 chilipeper

Overige ingrediënten

125 gr gerookte spekblokjes
25 gr roomboter
50–75 ml melk
1 tl grove mosterd
1 tl bruine suiker (optioneel)
Zout en zwarte peper
Eventueel een snuf nootmuskaat

Voorbereiding

Borstel de wortels schoon; snijd grotere exemplaren in gelijke stukken.
Schil de aardappelen en snijd in stukken.
Pel de uien en snijd in halve ringen.
Snij de chilipeper fijn.

Bereiding

Bak de uien in 15 gr boter 20–25 minuten op laag vuur goudbruin; schep geregeld om.
Voeg op het laatste de chilipeper toe.
Voeg eventueel in de laatste minuten bruine suiker toe. Laat de uien niet verbranden.
Kook intussen wortels en aardappelen in water met wat zout 18–22 minuten gaar.
Bak de spekblokjes zonder extra vet in 7–10 minuten krokant.
Giet wortels en aardappelen af en laat kort uitdampen.
Stamp grof met 10 gr boter, 50 ml warme melk, de gebakken spekjes en de mosterd. Voeg zo nodig extra melk toe.
Breng op smaak met peper en eventueel nootmuskaat.

Verdeel over twee borden en garneer met de uien en spekjes.
Eventueel opdienen met plakjes rookworst en grove mosterd.