MAISON PRIMAGO

HUTSPOTSCHOTEL

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 gram geschilde knolselderij
- 500 gram gewassen en geraspte winterpeen
- 1 blaadje laurier
- 1 grote gesnipperde ui
- 1 kleine gesnipperde ui
- 500 gram gehakt
- 1 teentje knoflook (geraspt)
- 1 el ketjap manis
- 150 gram ontbijtspek
- 1 tl. nootmuskaat
- versgemalen peper en eventueel nog zout
- krokant gebakken uitjes (kant en klaar)
- 50 gram geraspte kaas
- peper en zout naar smaak

Bereiding:

Stap 1

Knolselderij, peen en de grote ui in pan met water, het blaadje laurier en klein beetje zout aan de kook brengen en in 15 minuten gaar koken en afgieten.

Stap 2

Bak het gehakt rul in een koekenpan. Bak de knoflook en de kleine gesnipperde ui mee. Voeg de ketjap toe en roer om. Breng het op smaak met peper en zout. Verdeel het gehaktmengsel over de bodem van een ingevette ovenschaal.

Stap 3

Ontbijtspek klein snijden. In droge koekenpan spekjes uitbakken en op keukenpapier uit laten lekken.

Stap 4

Knolselderij, peen en ui met pureestamper fijnstampen. Stamppot over gehakt verdelen en bestrooien met de spekjes, gebakken uitjes en geraspte kaas.

Stap 5

Oven voorverwarmen op 220 graden en hutspotschotel in circa 30 minuten in de oven verwarmen.