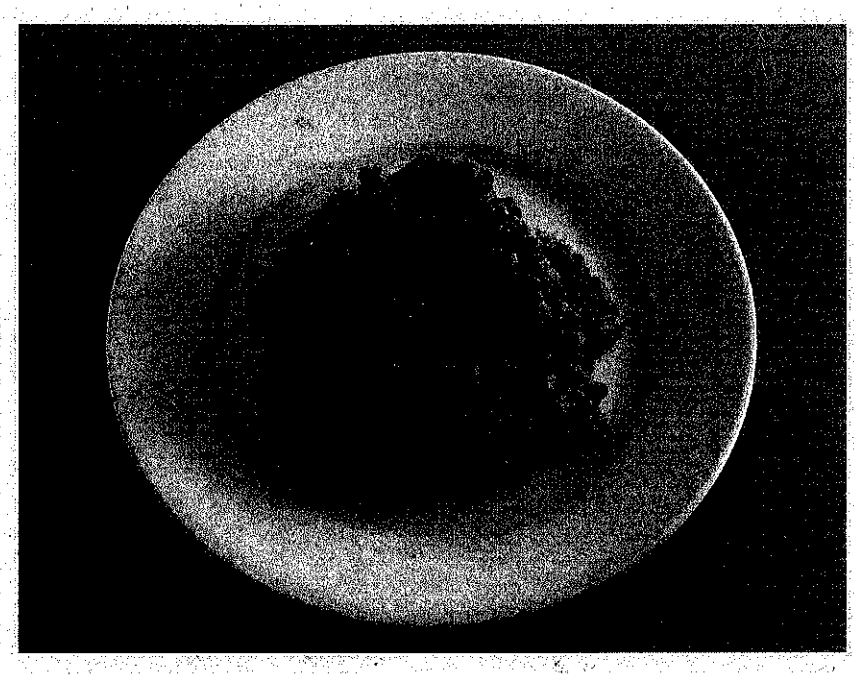
Hutspot



Hiernaast zie je het gerecht dat je nu gaat maken.

Voordat je begint moet je eerst alle ingrediënten en keukenmaterialen verzamelen.

Op de achterkant staat in 10 stappen uitgelegd hoe je het gerecht maakt.

Veel succes!

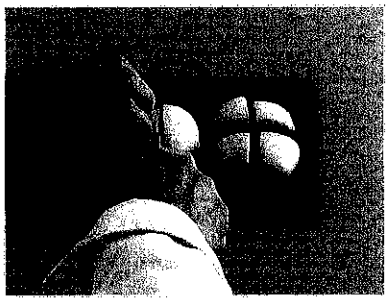
Ingrediënten:	1 persoon:
• Aardappelen	300 gram
• Winterwortel	200 gram
• Ui	100 gram
• Zout	
• Margarine	20 gram
• Peper	

Keukenmateriaal:

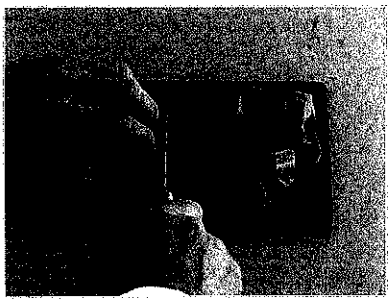
- Afruimbak
- Bord
- Dunschiller
- Kookpan met deksel
- Kookwekker
- Officemes
- Pannenlappen
- Pureestamper
- Schuimspaan
- Snijplank
- Theelepel
- Vergiet
- Vork

© WerkPortfolio

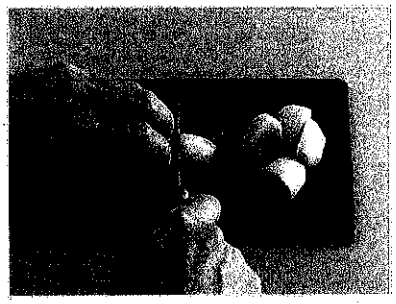
Hutspot



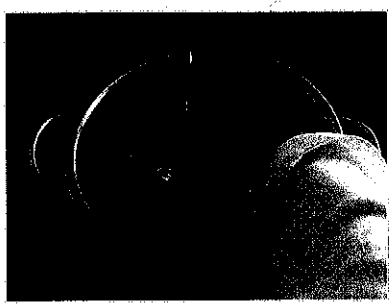
1
Pel de ui.
Snijd de ui
in gelijke stukken.



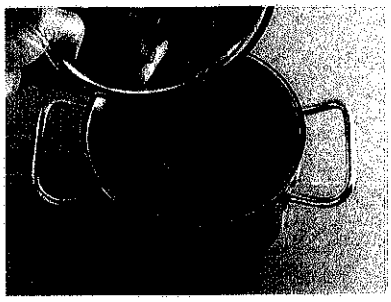
2
Schil de wortel met
de dunschiller.
Snijd de wortel
in kleine stukken.



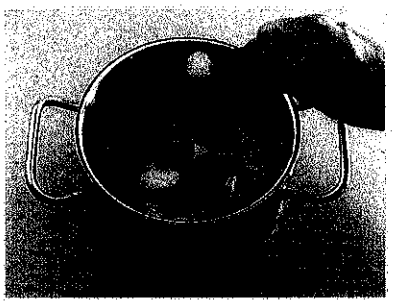
3
Schil de aardappelen
met de dunschiller.
Snijd de aardappelen
in gelijke stukken.



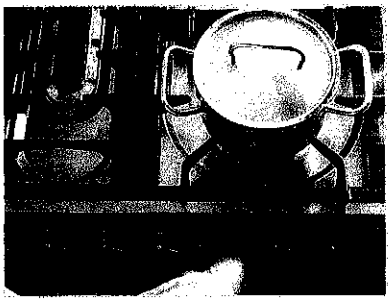
4
Was de aardappelen
in het vergiet.



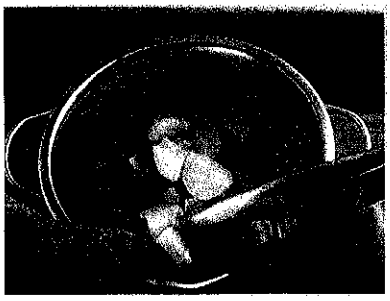
5
Leg de aardappelen
in de kookpan.
Leg de wortel en
ui er boven op.



6
Zet alles net onder
water.
Doe er een halve
theelepel zout bij.
Zet het deksel op
de kookpan.

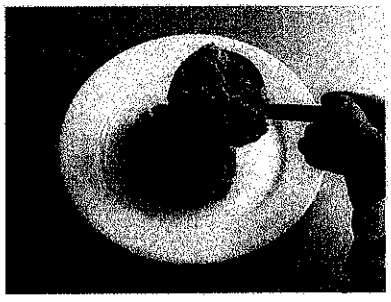


7
Breng aan de kook.
Zet het vuur zacht.
Zet de kookwekker
op 25 minuten.



8
Controleer met de
vork of de hutspot
gaar is.
Giet af in het
vergiet.

9
Doe terug in de
kookpan. Doe de
margarine erbij.
Doe er peper bij.
Stamp alles door
elkaar.



10
Schep de hutspot
op het bord.
Houd de rand
schoon.

www.WerkPortfolio.nl