



HUTSPOT MET LINZEN

Vorbereiding: 45 minuten | Totale tijd: 1 uur en 30 minuten | Porties: 10

Ingrediënten:

- 1,5 kg kruimige aardappels, geschild en grof gesneden
- 750 g wortel, in kleine blokjes gesneden
- 750 g pastinaak, in kleine blokjes gesneden
- 450 g ui, gesnipperd
- 300 g boter
- 7,5 blaadjes laurier
- 3 bouillonblokjes
- Peper en zout
- 1125 g gekookte hele rode linzen
- Nootmuskaat

Bereiding:

1. Doe de aardappels met de laurierblaadjes en bouillonblokjes in een kookpan, pastinaak erop, wortel erop en als laatste de uien.
2. Voeg 2,5 dl water toe en breng met een deksel op de pan aan de kook.
3. Kook zacht 20-30 minuten tot de groenten gaar zijn, giet af, verwijder de laurierblaadjes en stamp fijn met de boter en voeg kookvocht toe tot de gewenste consistentie.
4. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Tip: Serveer eventueel met een (vegetarische) rookworst.

