

voor 2 personen

RECEPT



PASTINAAK HUTSPOTJE

Je hebt nodig:

- * 50 gram vastkokende aardappels
- * 100 gram wortel
- * 250 gram pastinaak
- * 50 gram ui
- * Groentebouillon
- * Zout
- * Vers gemalen peper
- * Kerrie
- * Klontje roomboter



Bereidingswijze:

Schil de aardappels, wortels en pastinaak en snijdt ze in grove stukken. Doe dit in een pan met groentebouillon, de bouillon moet tot net onder de groenten staan.

Als het gaar is afgieten.

Bak ondertussen de schoongemaakte en fijngesneden ui in de boter. Voeg op het laatst wat kerrie toe.

Stamp alles met een stamper. Voeg de gebakken uien met kerrie toe en stamp dit nog even mee.

Breng het geheel op smaak met wat zout en vers gemalen peper.

