



Hutsepot

Stevige winterse hutsepot met verschillende soorten vlees en veel wortelgroenten. Een rijk, verwarmend eenpansgerecht voor koude dagen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	120'	6	Klassiekers

Ingrediënten

- 500 g varkensschouder
- 300 g gerookt spek in een stuk
- 2 varkenspootjes
- 4 worsten
- 4 wortelen
- 3 witte rapen
- 0,5 kleine savooikool
- 4 aardappelen
- 2 uien

2 preien
1 laurierblad
2 kruidnagels
zout en peper

Bereidingswijze

1. Doe de varkensschouder, het spek en de varkenspootjes in een grote pot. Overgiet met koud water tot alles onderstaat.
2. Prik de kruidnagels in een ui en voeg die met het laurierblad toe. Breng aan de kook en schuim af.
3. Laat 60 minuten zachtjes koken op laag vuur.
4. Schil en snijd de wortelen, rapen en de tweede ui in grove stukken. Snijd de prei en de savooikool in repen.
5. Voeg alle groenten behalve de aardappelen toe en laat 30 minuten meekoken.
6. Voeg de geschilde aardappelen en de worsten toe en kook nog 30 minuten tot alles gaar is.
7. Haal het vlees uit de pot, snijd het in stukken en leg het terug. Kruid met zout en peper.
8. Schep royaal op in diepe borden, met wat kookvocht erbij.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)