



# Knolselderijhutspot met Brandt & Levie citroen-tijmworst

Met gekarameliseerde rode ui en verse salie



Totaal: 35-40 min. Glutenvrij

Gemakkelijk

Eet binnen 5 dagen

De aardappelen in deze stamppot vul je aan met knolselderij, lekker kruidig, zoet van smaak en bovendien hartstikke gezond. De worst is van onze leverancier Brandt & Levie. Deze bevroren worstmakers werken met varkensboeren die goed voor hun varkens zorgen en dat proef je! Deze worst hebben ze op smaak gebracht met citroen en tijm.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Koekenpan, saladekom, grote pan met deksel en aardappelstamper.

Laten we beginnen met het koken van de **knolselderijhutspot met Brandt & Levie citroen-tijmworst**.



### 1 SNIJDEN

Kook 600 ml water per persoon voor de aardappelen en groenten in een grote pan met deksel. Was of schil de **aardappelen** en snijd in parten. Snijd de **peen** in dunne halve plakken. Schil de **knolselderij** en snijd grove stukken. Snijd de **ui** in halve ringen.



### 2 HUTSPOT KOKEN

Voeg de **aardappelen** en **groenten** toe aan de grote pan met deksel. Verkruimel het bouillonblokje boven de pan en laat, afgedekt, 20 – 25 minuten zachtjes koken. Giet daarna af, bewaar een beetje kookvocht en laat zonder deksel uitstomen.



### 3 VARKENSWORST BAKKEN

Snipper ondertussen de **rode ui** en snijd de **salie** fijn. Verhit de helft van de roomboter in een koekenpan en bak de **varkensworst** 2 – 3 minuten rondom aan op middelhoog vuur. Voeg de **rode ui** en **salie** toe, dek de pan af en bak nog 8 – 10 minuten op middelmatig vuur. Keer de **varkensworst** regelmatig om.



### 4 SALADE MAKEN

Meng ondertussen de **veldsla** met de extra vierge olijfolie en zwarte balsamicoazijn in een saladekom en breng op smaak met peper en zout.

★**TIP:** Wil je jus bij de hutspot? Haal de varkensworst dan vlak voor het opdienen uit de koekenpan, voeg een scheutje kookvocht of water toe en breng aan de kook. Roer er een klontje boter door en breng op smaak met peper en zout.



### 5 STAMPEN

Stamp de **aardappelen** en **groenten** tot een grove stampot. Voeg de overige roomboter en eventueel een klein scheutje melk of kookvocht toe om het smeugig te maken. Voeg vervolgens de mosterd toe en breng eventueel op smaak met peper en zout.

✳️**WEETJE:** Wist je dat knolselderij een van de vezelrijkste groenten is? Daarnaast is de knolselderij rijk aan onder andere calcium en ijzer. Misschien een lelijk eendje van buiten, maar mooi van binnen.



### 6 SERVEREN

Verdeel de stampot over de borden. Garneer met de **rode ui** en **salie** en serveer met de **varkensworst** en **veldsla** ★.

**TIP:** Heb je knolselderij over? Snijd deze in blokjes en meng met andere overgebleven groenten en bouillon in een pan met deksel. Laat 15 minuten koken en pureer daarna met een staafmixer. Zo heb je in een handomdraai een heerlijk stevige soep en hoeft je niks weg te gooien.

# 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Kruimige aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Peen (g) ✳️	100	200	300	400	500	600
Knolselderij (g) 9)	125	250	375	500	625	750
Ui (st)	1	2	3	4	5	6
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Verse salie (g) 23) ✳️	2	3	4	6	7	9
Citroen-tijmvarkensworst (100 g) ✳️	1	2	3	4	5	6
Veldsla (g) 23) ✳️	40	60	80	120	140	180
Zelf toevoegen						
Groentebouillonblokje (st)	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter (el)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Peper & zout	naar smaak					

✳️ in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3071 / 734	413 / 99
Vet totaal (g)	37	5
Waarvan verzadigd (g)	15,6	2,1
Koolhydraten (g)	63	9
Waarvan suikers (g)	16,1	2,2
Vezels (g)	16	2
Eiwit (g)	28	4
Zout (g)	4,2	0,6

## ALLERGENEN

9) Selderij

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

**Een culinaire vraag tijdens het koken?** Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).