

# Gegratineerde hutspot

[bijgerecht]

## Ingrediënten (4 personen)

- 600 gram kruimige aardappelen
- 400 gram winterwortelen
- (lieft biologische, deze hebben echt meer smaak)
- 200 gram uien
- 1 eetlepel groentebouillonpoeder
- scheutje melk
- 75 gram geraspte pittige kaas

- > Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in stukken van gelijke grootte. Borstel de wortelen schoon, pel de uien en snijd beide in plakjes.
- > Doe de aardappelen, wortelen en uien in één pan met een bodem water met het bouillonpoeder en breng alles vlug aan de kook. Kook alles in circa 20 minuten gaar. Schenk het kookvocht af, en bewaar dit. Stamp de aardappelen en groente fijn en meng het door elkaar. Roer een deel van het kookvocht en wat melk door de stampot.
- > Doe de stampot over in een beboterde kleine braadpan of ovenvaste schaal en verdeel de geraspte kaas erover. Zet de pan of schaal circa 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C tot de kaas licht gekleurd is.

*Lekker met sukadelapjes of een balletje gehakt*

**Wijntip:** Bellingham Fusion Cabernet Sauvignon with a splash of Cabernet Franc, maar ook de Bellingham Fusion Pinotage with a dash of Petit Verdot is een aanrader.

