

Hutspot



Hoofdgerecht

Combi

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 200 minuten

Seizoen: winter



Ingrediënten

- 1,5 kilo geschilde aardappelen
- 1 kilo wortel geschrapt in stukjes
- 300 gram uien in ringen
- of: 1 supermarktzak hutspotgroenten van 1 kilo
- 500 gram klapstuk (runderborstlapen)
- 2 handjes ontdooide doperwtjes (of een blikje witte of bruine bonen)
- paar druppels worcestershiresaus
- 50 gram boter
- kerriepoeder
- peper en zout
- eventueel rookworst, grove mosterd en jus

Bereidingswijze

1. Wrijf de klapstuk in met peper en zout. Zet op met 500 ml water en laat in minimaal 3 uur gaar (langer mag ook) koken. Schuim af en toe ongerechtigheden af.
2. Doe de aardappelen, wortel en ui en eventueel een rookworst bij het vlees en kook alles in een half uur gaar. Giet dit af en haal het vlees en de rookworst er uit en stamp de rest goed door elkaar.
3. Snijd de klapstuk in kleine stukjes en roer dit samen met de doperwtjes door de stampot en warm goed door.
4. Maak op smaak met kerrievoeder, worcestershiresaus, peper en zout en serveer met de rookworst, grove mosterd en jus.

Tenslotte

Je zou het niet zeggen als je de grootgruttersbladen doorleest, maar Nederlanders schijnen - op gezag van een onderzoek van AH - nog steeds een volk van prakkers te zijn. De Allerhandes puilen uit van de verfijnde recepten, maar de helft van de Nederlanders zou nog dagelijks het eten prakken. Of er dan veel verschil is tussen de porties geprakte aardappelen, vlees en groenten en echte stampotten, is de vraag. De topdrie in de wintertijd, dus stampottijd, zijn boerenkool, zuurkool en hutspot. In hutspot in Nederland zitten altijd aardappelen, wortels en uien. Op zich is dat nergens voor nodig, want hutspot of hutsepot betekent zoveel als een door elkaar husselen van alles wat aan groenten en vlees voorhanden was. In de Leidse hutspot, door de Spanjaarden nagelaten na hun aftocht in 1574, zaten bijvoorbeeld rapen, pastinaken en wat schapenvlees. De aardappelen kwamen uit de Nieuwe Wereld en raakten pas later in zwang. De wortels waren destijds wit. Waarom er zo nodig wortels door hutspot moeten, is niet duidelijk, het zal wel met voorkeur voor zoetigheid te maken hebben, schrijft Onno H. Kleyn in zijn culinaire kalender van 2003. Een erfenis van de appelmoes die onze moeders door het eten roerden, suggereert hij. **Hutsepot** was ook een vorm van ketelkost waarin families, tot de komst van het fornuis, een pot boven het vuur hadden hangen met groenten en soms wat vlees, waaruit werd gegeten en die iedere dag weer werd aangevuld. Een keer per week werd de pot geleegd, schoongemaakt en daarna begon de nieuwe week. Om dit stokoude recept te maken snijd je 500 gr lamsschouder in stukken, kruid met zout en peper en braad aan in wat roomboter. Schenk 2 liter kippenbouillon in een soeppan, en doe het vlees hierbij. Bak ook 2 gesnipperde uien in wat boter, net zolang totdat ze bruin kleuren, en doe die, samen met 4 tenen knoflook en takjes verse kruiden (salie, tijm, peterselie, marjolein) bij de bouillon. Laat anderhalf uur zachtjes trekken onder het deksel. Haal daarna het vlees uit de pan en zeef de bouillon (gooi ui, knoflook en kruiden weg). Snijd 1,5 kilo schoongemaakte groenten in grove stukken. Welke wintergroenten je precies gebruikt, moet je zelf weten. Ik nam wortel, pastinaak, witte kool, knolselderij en aardappel. Doe de hete bouillon met het vlees terug in de pan, en doe de groenten erbij; de hardere groenten zoals wortel en aardappel hebben langer nodig en gaan het eerst erin. En kook ongeveer 20 minuten totaal. Verdeel vlees en groente over de borden, en schenk de hete bouillon erbij. Geef er boerenbrood en mosterd bij.