

Pastinaak hutspot met knapperige chorizo



Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg kruimige aardappels
600 g pastinaak
½ kg (witte en/of rode) uien
200 g lokale worst naar keuze
(sucuk, chorizo of vega worst)
4 el koolzaadolie
1 dl melk
25 g boter
peper en zout

Schil de aardappels en pastinaak. Snijd in gelijke stukken.
Pel en snijd de uien in partjes.

Kook de aardappel met de pastinaak en ui in een flinke laag
gezouten water gaar, ca. 25 minuten.

Snijd de worst in blokjes. Verhit de olie in een koekenpan en
bak ze knapperig.

Giet ondertussen de aardappels af en stamp ze fijn. Schep de
melk en boter erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Serveer de hutspot met de knapperige worst en druppel de
achtergebleven olie erover.

Voor lokale tips, check:
www.lokaalvoedsellevoland.nl/koop-lokaal

FLEVOUR