



Hutsepot



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

700 gram hutsepotgroenten

peper en zout

tijm

laurier

4 stuks spek (dik)

4 braadworsten

mosterd

Bereidingswijze

- 1.** Stoof de hutsepotgroenten gedurende 5 à 6 minuten in een grote pot. Kruid met peper en zout. Voeg tijm en laurier toe. Leng aan met 2 dl water. Laat even opkoken.
- 2.** Leg 4 dikke stukken spek op de groenten. Laat anderhalf uur op zacht vuur stoven. Doe geen deksel op de pot en schud om de 10 minuten op. Voeg opnieuw een beetje water toe als het water verdampt is.
- 3.** Bak 4 braadworsten.
- 4.** Serveer met mosterd.