



Hutsepot met varkensvleesribben



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

250 gram champignons

1 klontje boter

1 kilogram varkensvleesrib

700 gram stoof hutsepotgroenten

1/2 citroen

verse tijm

1 1/2 l kippenbouillon (bereid met Knorr Finesse bouillonblokjes)

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Maak de champignons schoon en snij in stukjes.
- 2.** Smelt de boter in een stoofpot en schroei de vleesribben langs alle kanten dicht.
- 3.** Kruid met peper en zout.
- 4.** Voeg de fijngesneden champignons, de hutsepotgroenten, de halve citroen en de tijm toe.
- 5.** Zet het vuur lager en laat een 10-tal minuten stoven.
- 6.** Voeg de kippenbouillon toe en laat onder deksel nog 1 uur pruttelen op een zacht vuur.
- 7.** Haal de citroen en de tijm uit de stoofpot.
- 8.** Serveer met puree.