

Mini-hutsepot met gegrild en gelakt spek en nootmuskaatroom



tip

Maak de hutsepot bij voorkeur de dag voordien, om een optimaal smaakresultaat te bekomen.

Voor 4 personen

- 50 g rapen
- 50 g schorseneren
- 50 g knolselder
- 50 g spruitjes
- 50 g aardappelen
- 50 g ajuin
- 50 g groene kool
- Teentje look
- 100 g spekblokjes (gezouten of gerookt)

- 400 g gekookt spek
- 4 mini lookworstjes
- 200 g room
- nootmuskaat, mosterd
- 1 l kippenbouillon
- 1 kruidnagel, tijm, laurier

Voor de lak

- 1 eetl. honing
- 1 eetl. sojasaus
- 1 eetl. ketchup

1 Stof de gesnipperde ajuin samen met de spekblokjes aan in boter, voeg daarna alle andere in stukjes gesneden groenten toe en overgiet met de bouillon. Laat alles zacht in de bouillon koken.

2 Klop de room voor 3/4 op met flink wat nootmuskaat en wat mosterd.

3 Meng de ingrediënten voor de lak... bestrijk de helft van het gekookt spek met de lak. Leg de rest van het gekookt spek op de grill.

4 Bak de lookworstjes licht.

5 Serveer de hutsepot in een diep bord en werk af met het gelakte en gegrilde spek, lookworst en nootmuskaatroom.

Recept Stijn Bauwens, *De Kruidenmolen*