

Hutspot met klapstuk



 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 75 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 500 gram klapstuk
- 3 eetlepels boter
- ½ liter runderbouillon (van tablet of wellicht heeft u nog ingevroren HOME MADE bouillon)
- 10 jeneverbessen
- 4 kruidnagels
- 700 gram winterwortel
- 5 uien
- grove mosterd
- Eventueel een varkens- of runde rookworst

Voedingswaarde

- Voedingswaarden per portie:
- Energie 525 kcal
- Eiwit 33 g
- Koolhydraten 57 g
- vezels 12 g
- Vet 16 g
- Waarvan verzadigd 8 g
- Zout 2 g

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/new/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Hutspot met klapstuk

Bereiding

- 1 We beginnen met het klapstuk. Verhit 1 eetlepel boter in een kookpan en bak hierin het klapstuk aan beide zijden even aan.
- 2 Maak de bouillon in een pan, jeneverbessen en kruidnagels erbij en breng het geheel aan de kook. Laat het klapstuk zo tegen de kook aan zachtjes 2 uur sudderen.
- 3 Maak ondertussen de wortels schoon en snij deze in blokjes. Pel de uien en snij deze in ringen.
- 4 Na 2 uur sudderen het vlees uit de pan halen en schenk de bouillon door een zeef.
- 5 Doe de bouillon terug in de pan, voeg de wortel en ui toe en breng aan de kook. Leg het vlees op de groenten. Laat het 10 minuten koken.
- 6 Doe de aardappelen erbij in de pan en laat het nog eens 15 minuten koken.
- 7 Haal het vlees weer uit de pan en houd dit warm onder een stuk aluminiumfolie. Giet de aardappelen en groenten af, vang de bouillon op.
- 8 Maak de stampot door de aardappelen en groenten fijn te stampen. Voeg de rest van de boter toe en maak de stampot smeug met een beetje bouillon. Snij het vlees in 4 stukken.
- 9 Serveer de stampot met klapstuk, grove mosterd en de opgevangen bouillon in een apart kommetje.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Kooktips

Het maken van de Klapstuk vergt het meeste tijd. Dit kun je natuurlijk ook prima een dag van tevoren doen.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten