



Hutsepot met kalfsblanquette - 4 personen

Ingrediënten

1 kg aardappelen
600 gram kalfsblanquette
1 pastinaak
½ kg wortels
½ knolselder
½ kg zoete aardappel
1 rode en 1 gele ui
1 bokaal rundsfond van 400 ml
Peper en zout
Olijfolie
Flinke tak verse tijm

Vorbereiding

Snipper de uien en bak kort.
Schil de aardappelen.
Maak de groenten schoon en snijd alles in grove stukken.

Bereiding

Giet olijfolie in een kom.
Bak het vlees samen met de uien aan in de kom.
Voeg de aardappelen toe en bestrooi met zout en peper.
Leg telkens een laag groenten die je kruidt.
Leg tussen elke laag takken van de tijm.
Overgiet met de rundsfond.
Laat sudderen op een laag vuur.

Afwerking

Serveer in diepe borden en zet een pot mosterd van Tierenteyn-Verlent op tafel.

Informatie allergenen

Dit gerecht bevat geen allergenen.