

Ingrediënten (2 personen)

- 750 gr kruimige aardappels
- 750 gr wortels/winterpenen
- 1 grote ui
- 25 gr boter
- 50 ml melk
- snufje zout en peper

Bereiding

Schil de aardappels en snijd de aardappels in evengrote stukken. Snijd de ui in halve ringen. Schil de winterpenen en snijd in kleinere stukken. Doe de aardappels in de pan, dan de wortels en dan de ui. Vul de pan met water en kook het geheel circa 20-25 minuten met een snufje zout. Giet het water af en stamp de hutspot met een aardappelstamper. Er mogen best nog wat stukjes inzitten. Roer de boter en de melk door de hutspot en breng het geheel verder op smaak met zout en peper.

Serveer hutspot eens met [draadjesvlees](#).