

Hutsepot in de ultrapro

Ingrediënten :

- 2 uien
- een aantal aardappelen
- 4 raapjes
- 5 wortelen
- 1 savooi of groene kool
- 1/2kg spruitjes
- 1 groentebouillonblokje
- eventueel een bakje spekblokjes
- peper, zout en nootmuskaat

Werkwijze :

1. Smelt een klont boter in de ultrapro. (met deksel) (1min30" op 800watt)
2. Doe er de grof gesneden uien bij en roer. Afdekken en 3 minuten op 800watt.
3. doe er een deel van de groenten en aardappelen bij. Roeren, afdekken en 5 minuten op 800watt koken.
4. doe er de rest van de groenten en aardappelen bij. Verkruimel het bouillonblokje en giet eventueel een beetje water bij. Roeren, afdekken en 9 minuten op 800watt in de microgolf.
5. Doe er indien gewenst de spekblokjes bij. Roeren, afdekken en 9 minuten op 800watt.
6. gaarheid controleren. Roeren, afdekken en nogmaals 9 minuten 800watt.
7. Op dezelfde manier verder werken per 5 minuten tot alles gaar is.
8. Eventueel fijnstampen met de pureerstaaf.

Smakelijk !