



Indische hutspot - Rebusan Indonesia

Met een paar ingrediënten maak je een overheerlijke Indische hutspot met gehakt. Makkelijk, lekker en weer eens wat anders dan hutspot met rookworst. In dit recept is het gehakt rul gebakken, maar je kunt ook eerst balletjes maken van het gehakt en die daarna bakken in de pan.

2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 750 g kruimige aardappels
- 🍴 400 g hutspot groenten
- 🍴 scheut melk of blokje boter
- 🍴 ½ tl nasi kruiden (Conimex)

voor het gehakt:

- 🍴 300 g rundergehakt
- 🍴 1 grote ui
- 🍴 2 el ketjap manis
- 🍴 1 el sojasaus
- 🍴 2 tenen knoflook
- 🍴 1 tl sambal
- 🍴 2 tl nasi kruiden

Zo maak je het:

1. Schil de aardappels en snijd grote aardappels in tweeën.
2. Kook de aardappels en hutspot groenten 20 minuten in een pan, met de deksel erop.
3. Zorg ervoor dat de aardappels en groenten net onder staan.
4. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn.
5. Giet een scheut olie in een koekenpan en bak de ui en knoflook.
6. Voeg na 2 minuten het gehakt en de kruiden toe.
7. Bak het gehakt rul.
8. Voeg daarna de sambal, ketjap manis en sojasaus toe.
9. Meng alles door elkaar en zet na 2-3 minuten het vuur uit.
10. Giet de aardappels en groenten af.
11. Stamp het geheel met een pureestamper tot puree.
12. Breng op smaak met nasikruiden.
13. Serveer de hutspot met het Indische gehakt.

BRON: lekkerensimpel.nl



Selamat makan