

Koolhydraatarme hutspot

Koolhydraatarme hutspot met een pittige twist. Herfst of winter, hutspot (of een andere stampot zoals deze [zuurkoolstampot](#)) is altijd lekker. Natuurlijk koolhydraatarm door de pastinaak en een pittige twist door de srirachi. Deze saus is minder bekend (je kan t natuurlijk ook vervangen door sambal) maar ik wil je uitdagen dit toch een keer te proberen, Pittig en gelijktijdig een saus met een zuurtje.

Voor 4 personen

Bereidingstijd < 30 minuten

Ingrediënten

- 500 gram pastinaak (2 a 3 stuks)
- 400 gram winterpeen (2 stuks)
- 2 uien (ongeveer 100 gram gesneden)
- 1 flinke theelepel zout
- 3 teentjes knoflook
- 4 theelepels srirashi
- 2 eetlepel olie

Bereiding koolhydraatarme hutspot

1. Snij de pastinaak en winterpeen in blokjes (of als je een keukenmachine hebt, rasp dit dan grof, scheelt je nl veel kooktijd).
2. Kook groenten met zout, de fijngesnipperde knoflook en voldoende water in ongeveer 20 minuten gaar.
3. Schil de uien en snipper deze fijn.

4. Verwarm de olie in een pan en bak de uien op halfhoog vuur glazig en lichtbruin.
5. Voeg als laatste de srirashi toe (wil je het extra pittig, ik hou je niet tegen om meer te gebruiken).
6. Zodra de groenten zacht en gaar zijn, giet je het water af en stamp alles tot een puree (mag best nog wel een beetje grof zijn).
7. Verdeel de peen/pastinaak puree over de borden en doe hier bovenop een flinke schep uien.

Als bijgerecht heb ik gekozen voor een speklapje, deze in blokjes gesneden en laten marineren in zoete ketjap en srirashi. Kort op hoog vuur gebakken in een minuscuul beetje olie (er zit genoeg vet aan dit vlees).