



## Recept

### Hutspot vulkaan met vegetarische rookworst

Wat is dat nou? Een vulkaan! Ojee, de vulkaan gaat uitbarsten! De lava vloeit uit de vulkaan en de hete lavastenen liggen verspreid over het bord.

**Bereidingstijd:** 35 minuten  
**Aantal personen:** 4

### Ingrediënten hutspot vulkaan:

- Olijfolie voor bakken en wokken
- Groentebouillon blokje
- 600 gram in stukken gesneden kruimige aardappelen
- 1 kg gesneden wortelen en uien
- 2 bakjes vegetarische rookworst, 200 gram per bakje
- Vegetarische vleesjus, zakje van 29 gram
- Zoete ketjap manis sojasaus
- Peper en zout

### Keuken spullen:

- Grote pan met deksel en stamper voor de hutspot
- Wokpan of bakpan met deksel voor de groenten
- Bakpan voor de plakjes vegetarische rookworst
- Steelpannetje en garde voor de jus
- Bakje voor het opvangen van het vocht
- Snijplank en mesje voor het snijden van de vega rookworst
- Saus lepel en houten lepel voor de bereiding
- Opscheplepel, vork en mes voor het opdienen

## Bereiding hutspot vulkaan met vegetarische rookworst:

- 1. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een wokpan en bak de wortels en uien licht op.**  
Doe de zak met wortelen en uien in de pan.  
Verkruiemel na 3 minuten het bouillonblokje erbij en peper naar smaak.  
2 minuten met deksel erop bakken.  
Af en toe omroeren zodat de kruiden zich verspreiden.
- 2. Schep de groenten over in de hutspot pan en leg de gesneden aardappelen erop.**
- 3. Voeg 1000 ml (kokend) water toe.**  
Met deksel op de pan laat je het geheel 10 minuten koken.  
Terwijl de hutspot staat te koken, ga je aan de slag met de vegetarische rookworst en de vegetarische vleesjus.
- 4. Verhit 2 eetlepels olijfolie in de bakpan en bereid de vegetarische rookworst.**  
Snijd de vegetarische rookworst in plakjes van 1 cm. Doe ze in de bakpan.  
Als ze aan beide kanten gebakken zijn, giet dan een beetje ketjap manis over de plakjes om ze bruin te kleuren en meer smaak te creëren.  
Draai ze direct om.  
Bak ze aan beiden kanten 1 minuut op laag vuur.  
Let op: de sojasaus brandt snel aan! Op tijd de pan van het vuur halen.
- 5. Strooi je de inhoud van het zakje vegetarische jus in 300 ml koud water.**  
Breng het al roerend met de garde aan de kook in de steelpan.  
Binnen enkele minuten is de jus klaar!
- 6. Als de aardappelen door te prikken zijn met een vork, giet je het water af in een bakje.**  
Laat het kookvocht staan om later toe te voegen aan de hutspot (in plaats van melk).
- 7. Stamp de hutspot.**  
Indien het te droog is, voeg dan steeds een sauslepel kookvocht toe, net zolang totdat het genoeg is.  
Maak het niet te smeug, want dan zakt de vulkaan in elkaar!  
Voeg naar smaak extra peper en zout toe.  
  
Als de hutspot gestampt is, de jus klaar is en de worst is gebakken, kun je beginnen met het creatieve gedeelte.
- 8. Maak op het bord een bergje van de hutspot en strijk met een vork, van beneden naar boven, de zijkanten glad.**
- 9. Maak met een mes een gat in het midden tot de bodem.**
- 10. Leg de stukjes rookworst bij de vulkaan.**  
Je kunt er een figuurtje bijzetten ter decoratie om het voor de kleintjes nog gezelliger op hun bord te maken.
- 11. Giet de jus in de vulkaan met een sauslepel.**

De vulkaan is klaar om opgegeten te worden 😊 Eet smakelijk!

## Tips:

- Je kunt ook een vulkaan maken van boerenkool of andijvie stampot. Laat kinderen zelf kiezen wat ze lekker vinden. Doordat zij mogen meebeslissen, heb je meer kans dat ze het gerecht opeten.
- Laat kinderen op een veilige manier meehelpen tijdens het bereiden van het gerecht. Zo kun je ze laten assisteren bij het roeren van de jus, het stampen van de hutspot of, bij iets oudere kinderen, het laten snijden van de plakjes vegetarische rookworst. Kinderen willen meestal graag eten wat zij zelf bereid hebben.
- Ga op in de fantasie van je kind en vertel een leuk verhaaltje bij de vulkaan. In welk land staat de vulkaan? Wonen er mensen in de buurt? Vertel die mensen snel dat ze moeten vluchten want de lava komt er bijna aan en die is heel heet! Rennen!
- Laat het kind zelf aangeven hoeveel lava en lavastenen er uit de vulkaan komen.
- Maak je het voor 2 personen? Doe wat over is in de koelkast. Volgende dag kun je het opwarmen en een bakje gebakken vegetarische spekjes eroverheen strooien. Zo heb je hetzelfde gerecht met een andere bijt.
- Waarom moeilijk doen als het makkelijk kan? Tegenwoordig kun je alles voorverpakt kopen, gesneden en geschild. Dat scheelt tijd, alleen is het meestal verpakt in plastic. Houd rekening met het milieu en laat plastic en papier recycleren door het afval te scheiden.

*Let op: dit gerecht is eigendom van Kristel Melissa – Mindset Motivation en mag op geen enkele manier gepubliceerd en/of gebruikt worden, al dan niet voor commerciële doeleinden zonder toestemming van Kristel Melissa.*