

Leidse hutspot met pastinaak, bonen en Leidse kaas

recept Vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

Vandaag wordt sinds 1574 Leidens Ontzet gevierd. Oorspronkelijk een heerlijke geurende stoofpot van vlees, wortelen, pastinaken, uien en bonen, naar wat later hutspot werd genoemd. Eigenlijk een husselpot, niet gestampt dus en zonder aardappelen, die waren toen nog niet bekend.

De vermoeide inwoners van Leiden wierpen zich indertijd als hongerige wolven op het voedsel en de Leidse (eigenlijk Spaanse) hutspot is hierbij ontstaan. Ieder jaar wordt het samen met de haring met wittebrood als traditioneel gerecht geserveerd tijdens de viering van het Leids Ontzet. Vandaag een vegetarische variatie met echte Leidse boerenkaas (30+), te herkennen aan de rode korst met de sleutel, een kaas met een BOB, een beschermde herkomstbenaming, niet te verwarren met de

magere 20+ kaas. Er is zelfs sinds vorig jaar een presidium voor de Boeren-Leidse kaas. Dat is een samenwerking van producenten van een ambachtelijk product onder de slowfood-vlag. De productie gaat volgens een door Slow Food goedgekeurd protocol waarbij ambachtelijkheid, authenticiteit en smaak voorop staan.

Schil en was de aardappelen. Snijd ze in stukken en doe ze in een ruime kookpan. Maak de pastinaken en wortel schoon en snijd ze in repen. Leg ze bovenop de aardappelen. Pel de uien en snijd ze in dunne ringen. Leg ze bovenop de groente in de pan. Schenk er een bodem kokend water met het bouillonpoeder bij. Bij voorkeur poeder uit de natuurvoedingswinkel.

Kook de aardappelen en groente gaar. Laat de bonen goed uitlekken en spoel ze af met koud water. Snijd de kaas in kleine blokjes. Stamp of hussel de aardappel, pastinaak, wortel en uien door elkaar. Breng op smaak met peper. Voeg de uitgelekte bonen en de blokjes kaas toe en warm alles nog even goed door.

Variaties:

Strooi gehakte, geroosterde cashewnoten voor het serveren over de hutspot.

Neem bruine bonen i.p.v. witte bonen.

Laat een blaadje laurier meekoken met de aardappelen en groente.

Vervang de aardappelen een keertje door zilvervliesrijst.

Ingrediënten:

1 kg kruimige aardappelen

400 gr pastinaak

600 gr winterwortel

350 gr uien

2-3 tl groentebouillonpoeder

1 potje witte bonen

peper

200 gram Leidse kaas
