

# Indische hutspot (80 tot 90 personen)

## Ingrediënten

- 30 kg aardappelen
- 10 kg winterwortelen
- 12 kg uien
- 1 potje knoflookpasta
- ketjap manis (naar smaak)
- ½ pot sambal oelek
- 7 blikjes tomatenpuree
- 1 tot 2 pakken kippenbouillontabletten
- 10 zakjes boemboe nasi groente
- olie
- 7 kg rundergehakt
- 1 kg margarine
- Kerrie, laos, djahe poeder, ketoembar, djinten\*



## Bereidingswijze:

1. Schil de aardappelen
2. Maak de uien schoon en snij in kleine stukjes
3. Maak de wortel schoon en snij in kleine stukjes
4. Kook de aardappelen en de wortelen en de bouillontabletten in 2 grote pannen gaar
5. Verwarm de olie in de braadslee en rul het gehakt
6. Voeg de uien toe en bak ze gaar
7. De boemboe nasi kruiden wellen in heet water
8. Voeg de kruiden, sambal, ketjap en tomatenpuree en knoflookpasta toe en roer alles goed door elkaar
9. Giet de pannen met aardappelen af en bewaar het kookvocht
10. Stamp samen met de margarine tot een stampot en verdeel het gehakt met ui over de 2 pannen
11. Even proeven en eventueel op smaak brengen

Eet smakelijk, \* kruiden naar smaak toevoegen (paar eetlepels is vaak voldoende van elk)

Nelian van der Meulen 22-april-2015