**Hutsepot**

prei

rapen

wortelen

groene kool

witte kool

knolselder

pastinaak

spruiten

uien

groene en witte bonen (uit een bokaal)

vastkokende aardappelen

tijm  
laurier

peterselie

varkensschenkel

peper & zout

spek

varkensworsten

varkenspoten

vleesribbetjes

casselerrib

koteletjes

spiering

mosterd

Kuis en snijd de prei, rapen, wortel, groene kool, witte kool, pastinaak en knolselder grof. Ontdoe de spruitjes van de buitenste blaadjes en kerf een kruis in de bovenkant. Snijd de ui in halvemaantjes en bak ze goudbruin in boter. Giet beide soorten bonen af. Schil de aardappelen en verdeel ze in vier stukken.

Doe alle groenten behalve de aardappelen en de bonen in een ketel en vul aan met water of [groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm). Voeg een kruidentuiltje (tijm, laurier en peterselie) en een varkensschenkel toe. Kruid met peper en zout. Laat op een zacht vuur gedurende minimum 2 uur sudderen.

Voeg 35 minuten voor het einde van de kooktijd de aardappelen en de bonen toe. Maar de aardappelen zijn facultatief, het hoeft niet in een zetmeelarmere versie. De smaak is er niet minder om, de binding verbetert lichtjes.

Bak het vlees afzonderlijk in een pan. Alle onderdelen van het varken zijn OK: gekookte poten, spek, worsten, ribbetjes, koteletjes, spiering, casselerrib. Oren en staart kunnen ook, maar ik gebruik ze niet in deze versie.

Voor de smaak kunnen de oren, poten en staart ook gewoon meekoken met de groenten.

Serveer het vlees op een afzonderlijke schotel naast een diepe kom hutsepotgroenten. Naar smaak kan men het vlees en de groenten mengen, alles even samen opwarmen en als één geheel opdienen.

Op het bord afwerken met een flinke schep mosterd.

Er zijn in dit gerecht eigenlijk maar twee basisregels:

1 - er moeten kolen en vooral spruitjes zitten in de selectie van groenten;

2 - alle varkensvlees is goed, maar gebruik geen rund of kalf.

De smaak wordt nog beter, indien je de hutsepot een nachtje laat staan in de koeling.