**Hutspot met pompoen**



**Ingredienten:4 personen**

* 1,2 kg kruimige aardappelen
* 300 g winterpeen
* 450 g pompoen
* 300 g ui
* 2 laurierblaadjes
* 200 g Coburger ham, in dunne plakjes
* 50 g zilveruitjes
* Mosterd

**Bereiden:**

Schil de aardappelen, snij ze in stukken en doe ze in een ruime pan. Schil de peen en snij in plakjes. Schil de pompoen en snij in blokken. Snij de ui in stukjes. Doe de peen en pompoen bij de aardappel in de pan, voeg de laurierblaadjes toe en zet alles net onder water. Voeg eventueel zout toe, breng aan de kook en kook alles in 20 min. gaar.

Snij ondertussen de ham in reepjes, bak uit en zet apart. Controleer of de aardappelen gaar zijn. Is dit het geval, dan is ook de rest van de groenten gaar. Laat uitlekken in een vergiet. Haal de laurierblaadjes eruit.

Doe de aardappelen en groenten terug in de pan. Stamp alles naar keuze grof of fijn. Voeg zo veel van het vocht toe tot het de gewenste smeuïgheid heeft. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Bestrooi de stamppot met de ham reepjes en de zilveruitjes.