

DAAROM ETEN WE SCHAAP

Birkagulyás

Dograma

Dolma's

Booya

Shepherd's pie

Shami kebab

Brunswick stew

Mafé

Tikka

Shoarma

Hutspot met schapenvlees

Hutspot is tegenwoordig een populaire stampot met aardappelen, peen en uien. Vroeger werd daar ook schapenvlees voor gebruikt. De naam komt oorspronkelijk van 'husselpot', een stoofgerecht met groenten en vlees. Het recept wordt stevast gekoppeld aan het Leidens ontzet op 3 oktober 1574, toen na de bevrijding bleek dat de Spaanse belegeraars 'husselpot' hadden gegeten met wortels en pastinaak. Er waren toen nog geen aardappelen.



Dit recept is het beste te maken met schouder en/of schenkel. Alternatieven: nek, buik/borst.

Culinair historica Marleen Willebrands verhaalt ook over het ontzet van Leiden op haar site Kookhistorie. Ze citeert een mooi recept uit 1669 van een stoofpot met schapenvlees, pastinaak, snijbiet en andere bladgroenten. Dat heeft ze vertaald naar een modern recept voor een hutspot van lamsbout of lamsschouder, die natuurlijk ook met schapenvlees is te maken. Gillian Riley komt in zijn boek *Kunst en koken – Recepten uit de Gouden Eeuw* met een heel ander recept, Hutspot op de Spaanse wijze, waarin wortelen en pastinaken ontbreken en lamsvlees wordt gebruikt.

Wij gebruiken natuurlijk schapenvlees. Smoor 1 kg schapenschenkel samen met 2 middelgrote uien tot het bijna gaar is. Voeg zout, peper en foelie naar smaak toe, haal de stoofpot van het vuur, en bindt de hutspot met een mengsel van eidooier en een beetje citroensap – dit heet in de keuken 'legeren'. Roer op het laatst nog 200 gram boter en een bos fijngesneden peterselie door de hutspot.

Hieronder een variant op beide recepten met schapenschouder of -schenkel en peen en uien. Mooi te serveren met aardappelpuree, zodat het toch nog lijkt op de hutspot die we tegenwoordig gewend zijn.

Bronnen

- *Kookhistorie*, www.kookhistorie.nl
- Gillian Riley, *Kunst en koken – Recepten uit de Gouden Eeuw*, 1994.

Ingrediënten

- 1 kg schouder of schenkel van schapenvlees
- 400 gram uien
- 1 kilo winterwortel of pastinaak (of een mengsel van beide)
- 1/2 tl foelie
- zout en peper naar smaak

Bereiding

- Snij het vlees in stukjes zo groot als een duim, snipper de uien.
- Stoof het vlees (inclusief de botten van de schenkel) en de uien in een weinig water totdat het vlees bijna gaar is. Verwijder daarna de botten, en haal het vlees daar af.
- Voeg uien, wortel, pastinaak, zout, peper en foelie toe. Maak in dezelfde tijd aardappelpuree.
- Laat dit nog 20 minuten koken, verwijder de botten, en meng goed door elkaar.