

Rostolu Hollanda Hotchpotch

Geleneksel haşlama rosto ile servis edilen ısıtıcı bir kış yemeği
Hotchpotch Sosu

4 porsiyon Hazırlama Süresi: **20 dakika** Pişirme Süresi: **30 dakika**

- 1 kg patates
- 500 gr havuç
- 500 gr soğan
- ¾ litre et suyu (veya su ve et suyu küpü)
- 1 – 2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin (zevkinize göre ekleyin)
- ½ tatlı kaşığı karabiber ve tuz (tatımlık)

- 1 Patateslerin kabuğunu soyun, dörder parçaya bölün ve yıkayın.
- 2 Havuçların üstünü kesin, bir bıçak veya sebze soyacağı ile kabuklarını kazıyın. Havuçları küçük parçalara ayırın (yaklaşık 2 – 3 cm)
- 3 Soğanların kabuklarını soyun ve büyük parçalar halinde kesin.
- 4 Büyük bir tava içinde patates, havuç ve soğanları et suyuna ekleyin ve kaynatın. 20 dakika kadar pişirin.
- 5 Patatesleri yumuşayınca kadar pişirin. Fazla pişirme suyunu bir kâseye boşaltın ve sıvıyı saklayın.
- 6 Bir püre makinesi ile havuç, patates ve soğanları ezerek püre yapın. Pürenin iyi bir karışım olmasını sağlayın.
- 7 Arzu ederseniz tereyağı ve margarini karıştırın ve gerekiyorsa Sıcak Aş güzel ve krema kıvamına gelinceye kadar biraz süt veya pişirme suyu ekleyin. İyice ısıtın ve karabiber ve tuz ile lezzet katın.



2 litrelik
Kapaklı Tava

