**Hutspot van Tito**

Benodigdheden:

* 3 kg aardappels
* 1,5 kg winterwortels
* 1 grote knolselderij
* 3 uien
* 6 knoflooktenen
* 80 gr boter
* een scheutje melk
* 300 gram Turkse knoflookworst
* komijn
* oregano
* peterselie
* peper
* zout

Bereiding:

* Schil de aardappels, de wortels en de knolselderij en snijd in stukken
* Pel de ui en de knoflook en snijd fijn
* Doe alles in een pan en kook gaar in 20 minuten
* Braad de rundersalam gaar en snijd in kleine stukjes
* Giet het aardappelmengsel af en stamp fijn
* Verwarm de melk
* Roer de boter, de warme melk, de salam, de komijn en de oregano door de hutspot
* Breng op smaak met peper en zout