



## Een liedje, een verhaaltje en een recept

### Het liedje met de F

*Foekepotterij, foekepotterij  
Geef me een cent en ik ga voorbij  
'k Heb geen geld om brood te kopen  
Daarom moet ik met de foekepot lopen*

Foekepot, werd ook wel Rommelpot genoemd.

### Een liedje van de rommelpot

*Geef wat om de rommelpot, 't is zo goed als hutspot,  
van de liere, van de lare, van de lierelieromla,  
vrouwtje geef het Godsdeel*

Een foekepot of rommelpot is een muziekinstrument (een aardewerken pot met een vlies waar door een gat met een stok langs werd gestreken). Op een schilderij van 1650 staat al een jongen met een foekepot afgebeeld. Dus moet dit gebruik al voor die tijd bekend zijn geweest. Sommige streken in Nederland kenden vroeger het gebruik om op bijv. oudejaarsavond met een foekepot langs de deuren te gaan, de kinderen kregen daarvoor snoep. Na de oorlog werd het foekepotten alleen uitgeoefend door kinderen, die langs de deuren gingen bij de beter gesitueerden. Er waren meer bedelmeesters bij het begin van de winter (ook Sint-Maarten en Sint-Nicolaas kunnen hiertoe worden gerekend).

**Hutspot** is traditioneel gezien een gerecht met aardappelen, wortelen (vaak winterpeen) en uien. Deze ingrediënten worden gekookt en samen gestampt tot een stampot.

### Oorsprong

Hutspot bestond al in de lage landen voordat de aardappel überhaupt in Europa bekend was. Pas rond 1574 werd stampot voor het eerst gegeten bij het Leidens ontzet. En gek toch eigenlijk, dat we het al eeuwenlang hetzelfde eten? Tijd dus om de hutspot op een andere manier klaar te maken! Wat je hiervoor nodig hebt is een oven! Daar wordt het meteen totaal anders van, en wij vinden het stiekem ook nog een stuk lekkerder geworden!

Oud-Hollandsch met een kleine twist:

Hutspot uit de oven.

Ingrediënten:

- 4 à 5 aardappelen, geschild en in tweeën gesneden
- 1 rookworst in plakjes
- 1 ui in ringen
- 400 gram wortels in stukken
- 1 theelepel tijm
- scheut melk
- zout en peper naar smaak
- 100 gram geraspte kaas

### Zo maak je het:

- Kook de aardappels en wortels in ongeveer 20 minuten gaar. Als de aardappels gekookt zijn, giet je ze af.
- Voeg een scheut melk en de kruiden toe aan de aardappels en wortels en stamp het geheel fijn.
- Verdeel de hutspot over de bodem van een ovenschaal.
- Snijd de rookworst in plakjes en 'duw' in de hutspot.
- Verdeel wat geraspte kaas over het geheel en het kan voor ongeveer 10 minuten de oven in, totdat de kaas gesmolten is! Eet smakelijk

30 min. - 4 pers.

*Een recept van KookFans*