

Recept

Hete bliksem

Benodigdheden

- ✓ 1,5 kilo kruimige aardappelen
- ✓ 1 kg Goudreinet
- ✓ 1 kg Dijkmans zoet
- ✓ 4 speklapjes
- ✓ 1 ui
- ✓ peper en zout
- ✓ 2 eetlepels honing
- ✓ 1 eetlepel kaneel



Bereiding

Schil de aardappels en de appels. Was en snijd de aardappels in stukken. Zet de aardappels op met water en zout. Snijd de appels in vieren en verwijder de klokhuizen. Snijd 1/3 deel van de appels in kleine stukjes en de rest in grove stukken. Wanneer de aardappels circa 10 minuten koken worden de stukken grove appel toegevoegd. Laat dit samen nog circa 10 minuten koken. Giet dan het vocht af. Breng het mengsel op smaak met azijn, peper en zout. Bak de speklapjes uit en haal ze uit de pan. Pel de ui snijd deze in ringen en bak de ui in het spekvet tot ze glazig zijn geworden. Haal de ui de pan en bak de kleine appelblokjes met de honing in het achtergebleven spekvet. Doe dit allemaal in de pan met het aardappel-appelmengsel en de kaneel en stamp het geheel. Verdeel de stampot over vier borden en serveer de speklapjes er bij. Van het spekvet kan eventueel nog een jus gemaakt worden door er nog wat boter in te smelten, wat water erbij en in laten koken.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 43

EET SMAKELIJK!

