

GOED EN LEKKER

RECEPT

Hete Bliksem

Een heerlijke stampot die misschien iets minder bekend is maar oh zo lekker in de wintertijd. Dit gerecht wordt traditioneel vaak gegeten met bloedworst, braadworst of baklever.

Ingrediënten:

- 1,5 kg aardappelen
- 350 gram zure appels zoals bijvoorbeeld goudrenetten
- 350 gram zoete appels zoals bijvoorbeeld Cox
- 2 zoete appels
- Kaneel
- 1 eetlepel kristal suiker
- 125 gram magere spekblokjes
- 2 uien

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 45 minuten

Bereidingswijze	
1.	Schil de aardappelen, spoel ze af en zet ze op het vuur in een pan met water. Voeg een flinke snuif zout toe.
2.	Schil de appels, verwijder het klokkenhuis en snij in stukken. Voeg deze toe aan de aardappelen nadat deze ongeveer 20 minuten hebben gekookt. Laat het geheel nu nog 5 minuten doorkoken totdat alles mooi gaar is.
3.	Bak de spek uit in een pannetje. Pel ondertussen de uien en snij deze in ringen. Voeg de uienringen bij het spek. Zorg de uien een mooie goudbruine kleur krijgen dan geven ze de meeste smaak af.
4.	Giet de aardappel en appels af en stamp alles door elkaar.
5.	Schil de apart bewaarde appels en snij er mooie dunne plakken van.
6.	Leg de appelplakken op een bord en strooi er de kristalsuiker en wat kaneel over. Verwarm deze kort in de magnetron tot de appels lekker zacht zijn geworden.
7.	Serveer op een grote schaal met onder op de stamp daarboven op de uitgebakken spek met uien. Decoreer met de appelplakken.