

INGREDIËNTEN

Voor 2 personen
400 gr aardappels
2 zure appels (bv. Granny Smith)
2 zoete appels (bv. Fuji, Kanzi of Pink Lady)
2 middelgrote uien
200 gr magere spekreepjes
10 gr roomboter
10 gr mosterd

HETE BLIKSEM

Bevat per portie: Kcal: 496 | Eiwit: 20,2 gr | Koolhydraten: 45,2 gr | Vet: 24,3 gr | Vezels: 8,3 gr

ZO MAAK JE HET

• Schil de aardappels en snij ze in vieren. Schil de appels snij ook deze in vieren en verwijder het klokhuis. Maak de ui schoon en snij deze in ringen.
• Breng de aardappels aan de kook en voeg na vijf minuten ook de appels toe. Zorg ervoor dat alles net onder water staat.
• Bak de spekreepjes mooi bruin in een koekenpan zonder boter en voeg na 1 à 2 minuten ook de ui toe.
• Zodra de aardappels gaar zijn (makkelijk in te prikken met een vork) giet je ze af. Bewaar een deel van het kookvocht.
• Voeg de roomboter en mosterd toe en stamp er een mooie grove stamppot van. Voeg eventueel wat van het bewaarde kookvocht toe en maak de stamppot verder op smaak met peper. Zout is niet nodig, dat zit al in de spekreepjes.
• Roer de spekreepjes en ui door de stamppot of strooi deze na het opscheppen over de stamppot heen.

TIPS EN TRICKS

• Hete bliksem wordt ook weleens gemaakt met appels en peren. Als dat je lekker lijkt kun je bijvoorbeeld twee zure appels en twee lekkere zoete peren nemen.
• Eet je liever een stukje rookworst bij de stamppot? Vervang de spekreepjes dan voor een gelijke hoeveelheid rookworst. Of neem van allebei een beetje, dat kan natuurlijk ook.