



Hete blinksem 2.0

Een oud Hollands recept in een nieuw jasje

hoofdgerecht



4 personen



30 minuten + 15 minuten oven

Ingrediënten

Werkwijze

600 gr kruimige aardappelen
1 ui
theelepel olie of boter
2 Wellant appels
2 eetlepels ahornsiroop
100 ml melk
1 ei
peper en zout naar smaak

1. Schil en kook ondertussen de aardappelen totdat ze zacht zijn.
2. Snijd de uien in ringen en fruit ze in de olie of boter tot ze zacht zijn.
3. Snijd de appels in blokjes. Bak ze op laag vuur in een koekenpan tot ze zacht zijn en het sap uit de appels is verdampt. Verdeel de ahornsiroop erover.
4. Pureer de aardappelen, maak op smaak met 1 ei, melk naar behoefte, zout, peper en nootmuskaat en een handje geraspte kaas.
5. Serveer de gebakken appel, de uiringen en de puree apart. Dan blijven de appels het knapperigst en wordt de puree geen dunne soep.
6. Lekker met hamburgers, bief of entrecôte of Limburgs zoervleisch.



Bergerhof
Boerderijwinkel