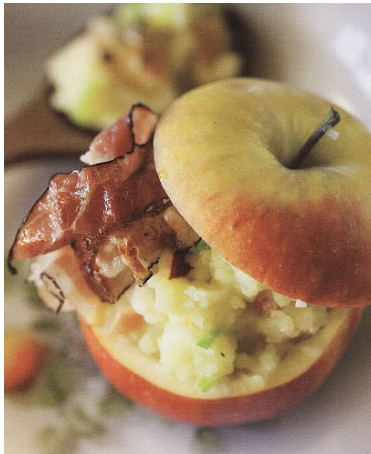


Stamppot hete bliksem

Heerlijke winterkost

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 kg aardappelen
- 500 gr. zoete en 500 gr. zure appels
- 1 prei
- 75 gr. boter
- 250 gr. roospekjes
- 3 eetl. basterdsuiker
- beetje zout
- 8 plakken katenspek
- grote appels



Proef de smaak van het platteland!

www.dehaarsegaard.nl

Stamppot hete bliksem

Heerlijke winterkost

Bereidingswijze

1. Schil en was de aardappelen, snij ze in stukken en kook ze gaar in een pan met ruim kokend water.
2. Schil de appels, verwijder de klokhuizen, snijd ze in kleine stukjes. Leg dan de appelpartjes op de aardappelen. Draai de hittebron wat lager, leg een deksel op de pan en kook de aardappelen en appels in ongeveer 25 minuten zachtjes gaar.
3. Snij van de grote appels het kapje af en hol de appels uit. (het vruchtvlees kan zo de pan in!)
4. Snij de prei fijn en was het.
5. Bak de katenspek uit in de koekenpan. Bak ook de roospekjes uit.
6. Giet de aardappels en appels af, voeg de basterdsuiker toe. Stamp dit mengsel fijn tot een mooie stamppot. Meng de roospekjes en de fijn gesneden prei erdoor.
7. Vul de grote appels met de stamppot, leg daar bovenop de uitgebakken katenspek.
8. Ten slotte de appel weer van zijn kapje voorzien.

Eet smakelijk!

Proef de smaak van het platteland!

www.dehaarsegaard.nl