



HEMELSE HETE BLIKSEM!

NODIG: (4 PERS)

750 gram aardappels
1 zure en 2 zoete appel
2 uien
150 gram spek
klontje roomboter
zout naar smaak

DOEN:

1. Schil de aardappels en snijd in blokjes, doe hetzelfde met de appels.
2. Doe de aardappels in een pan met water en zout, na een minuut of 5 kun je stukjes appel toevoegen. Kook ongeveer 15 minuten, totdat het gaar is.
3. Bak ondertussen de uien en het spek met een klontje roomboter lekker bruin.
4. Giet het water van appel en aardappel af en stamp tot een puree. Voeg de gebakken uien en spek toe, maar bewaar een beetje voor garnering.

Smakelijk eten!



WWW.BONAPETIT.NU