

## INGREDIËNTEN

- 2 kg aardappelen, geschild en in schijven gesneden
- 750 gr. zoete peren, geschild en in partjes verdeeld
- 750 gr. zure appelen (vb. boskoop), geschild en eveneens in partjes gesneden
- 6 stevige schijven gerookt mager spek zonder zwoerd (1 cm dik)
- 4 dikke uien in ringen gesneden
- peper en zout
- Haspengouwse hoeveboter
- 2 dl water

## BEREIDING

- Laat het spek in een stoofpot met wat boter aanbakken, voeg de in ringen gesneden uien toe en laat even kleuren.
- Overgiet het spek en de uien met 2 dl water.
- Voeg de appelen, de peren en de aardappelen toe.
- Kruid alles met zout en veel peper (moet heet zijn en "bliksemen")
- Laat 1.30 uur zachtjes gaar stoven en kijk regelmatig of er nog voldoende vocht is, voeg eventueel water bij.
- Neem nu het spek eruit.
- Stamp alles goed fijn en voeg eventueel nog een klont hoeveboter toe.
- Meng er het gebakken spek terug onder.
- Hete Bliksem wordt zeer heet en goed gepeperd opgediend met goed gebakken bloed- of braadworst.



Recept

## HETE BLIKSEM



Tourisme Haspengouw • Begijnhof 8 • 3500 St.-Truiden