

Hete Bliksem



Hoofdgerecht

combi

4 personen

Land: Holland

Bereiding: 40 minuten

Seizoen: winter



Ingrediënten

- 400 gr gezouten spek, in reepjes
- 60 ml vloeibare margarine
- 600 gr uiringen
- tijm
- 2 laurierblaadjes
- 800 gr aardappelen, geschild
- 400 ml water
- 400 gr goudrenetten + 400 gr Elstar appels
- 4 gr zout, 8 gr nootmuskaat, 8 gr peper
- 10 ml stroop

Bereidingswijze

1. Verhit de vloeibare margarine in een ruime stoofpan en bak er 2 min. lang de reepjes spek in. Laat de uiringen 4 min. meebakken met het spek en voeg tijm en de laurierblaadjes toe.
2. Kook de aardappelen 20 min. in het water met het zout.
3. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd deze in grove stukken. Als de aardappelen 20 min. hebben gekookt, leg je de appels er bovenop. Alles dan nog 10 min. laten koken.
4. Giet de aardappelen en appels af en vang het kookvocht op. Stamp de aardappelen en appels door elkaar. Giet er nu een scheutje van het kookvocht bij.
5. Werk de hete bliksem af met nootmuskaat, peper en zout en voeg de stroop toe. Schep de hete bliksem op een bord en leg de reepjes spek met de uiringen bovenop de hete bliksem. Verwijder wel de blaadjes laurier.

Tenslotte

Hete bliksem is een echt Oud-Hollands gerecht. Als je grootouders eens op bezoek komen kun je die hier vast blij mee maken. Het is een stampot die bestaat uit aardappelen en appels, en eventueel ook nog peren. Als alternatief kan er ook nog spek toegevoegd worden (zoals hierboven, of om van smaak te veranderen een keer stoofperen. Doordat er veel vocht uit het fruit tevoorschijn komt blijft de maaltijd erg lang heet, hier dankt het gerecht ook zijn naam aan. Probeer dit ouderwetse recept eens uit, of kijk hier onder voor diverse variaties en geef het een moderne twist. Hier **Hete Bliksem met rollade**. In braadpan 100 gr boter verhitten en 1 varkensrollade van 1 kilo in ca. 45 minuten gaar braden, regelmatig keren. Na helft van braadtijd kopje water toevoegen. 500 gr stoofperen schillen, halveren en klokhuis verwijderen. Vervolgens peren in stukken snijden en met 150 gr mager spek aan een stuk in weinig water met zout ca. 15 à 20 minuten afgedekt voorkoken. 1 kilo kruimige aardappels schillen, in stukken snijden en toevoegen. Pan vullen met water tot aardappels half onderstaan. 500 gr goudrenetten schillen, halveren en in stukken snijden. Vervolgens toevoegen en geheel afgedekt in ca. 1/2 uur zachtjes gaar koken. Spek uit pan nemen, rest afgieten en met pureestamper grof pureren. Stampot met peper, zout en snufje kruidnagel op smaak brengen. Rollade in plakken snijden. Jus verhitten, eventueel nog wat vocht toevoegen, losroeren en in kuiltje in stampot scheppen. Een takje peterselie heel fijn knippen en over stampot strooien (Eventueel spek in plakjes erbij serveren). Tot slot **Hete Bliksem met kweeperen**. Schil 1 kilo aardappels en snijd ze in blokjes. Doe de aardappelblokjes in een grote pan en zet ze onder water. Schil 500 gr kweeperen en verwijder de klokhuisen. Snijd in blokjes. Voeg de kweeperblokjes en 1 grote ui toe aan de pan aardappels en kook het geheel in net voldoende water (ongeveer 2 tot 3 deciliter) gaar. Dit duurt ongeveer 20-30 minuten afhankelijk van het formaat van de blokjes. Giet het geheel af maar vang het vocht op. Los 40 gr boter op in een deel van het kookvocht. Stamp dit mengsel samen met de aardappels en de kweeperen tot een smeug mengsel. Voeg als het nog te droog is nog wat extra kookvocht toe totdat het geheel lekker smeug is.