

# Recept: Hete Bliksem



Deze klassieke "Hete Bliksem" is een hartverwarmende stampot die zoet en hartig perfect combineert. Met smeuijge aardappelpuree, frisse appelmoes en gekruid gehakt, is het een complete maaltijd die zowel eenvoudig te bereiden als ontzettend smaakvol is. Ideaal voor een koude dag!

Wist je Datje: de naam komt voort uit het feit dat de ovenschotel binnenin zeer heet blijft en dus niet omdat het pikant is.



Aantal personen:

4 personen



Tijd:

60 minuten



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld

## Ingrediënten:

Omrekening naar 2 personen

<input type="checkbox"/> Ui	2	gesnipperd	
<input type="checkbox"/> Gemengd gehakt	500 g		
<input type="checkbox"/> Bloemige aardappelen	500 g		
<input type="checkbox"/> Melk	Scheutje		
<input type="checkbox"/> Boter	50 g		
<input type="checkbox"/> Suiker	Naar smaak		
<input type="checkbox"/> Nootmuskaat	Naar smaak		
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak		
<input type="checkbox"/> Appels	1 kg		

# Bereidingswijze

## Aardappelpuree Bereiden

- Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water.
- Giet de aardappelen af, stamp (pureren) ze fijn en maak de puree aan met een scheutje warme melk en een klontje boter tot een smeuijge consistentie.
- Breng de puree op smaak met peper, zout en een snufje nootmuskaat.
- Roer er eventueel een ei dooier onder - opgelet dat je puree niet te heet is!

## Gehakt Bakken

- Fruit de gesnipperde ui glazig in 25 g boter in een grote pan.
- Voeg het gemengd gehakt toe en bak het rul totdat het goudbruin is.
- Kruid het gehakt met peper en zout (proef eerst, want gehakt is soms al sterk gezouten).

## Appelmoes Maken

- Houd een halve appel apart voor de garnering. Schil de overige appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in stukken.
- Doe de appelstukken in een pan met 1 à 2 eetlepels water. Stoof de appels onder deksel tot moes.
- Voeg suiker naar smaak toe aan de appelmoes en roer goed door.
- Kruid naar wens met een snuifje zout en peper.

## Samenstellen en Afbakken

- Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een ovenschaal in.
- Schep de warme appelmoes gelijkmatig in de ovenschaal.
- Verdeel daarover het gekruide gehakt.
- Dek het gehakt af met de aardappelpuree.
- Snijd de halve resterende appels met een mandoline of een mes in zeer dunne plakjes. Leg deze dakpansgewijs op de puree.
- Verdeel de overige 25 g boter in kleine vlokjes over de appelplakjes.
- Bak* de Hete Bliksem 30 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin is. Serveer direct en gloeiend heet!