

Hete Bliksem Recept



Wat heb je nodig?

voor 2 personen

- 2 grote aardappelen
- 3 appels
- 1 eetlepel suiker
- 300 g kippen- of vegetarisch gehakt
- Een klein scheutje water (20 ml)
- Een scheutje melk
- 2 eieren
- Peper en zout
- Een snuifje nootmuskaat
- Kippen- of BBQ-kruident

Aan de slag!

01 Zet de **oven** aan op 200 °C. Vraag een volwassene om te helpen.

02 Appelmoes

Smelt een klein klontje boter in een pot. Schil de **appels** en snijd ze in stukjes.

Doe de appels in de pot met een scheutje water. Laat zachtjes pruttelen. Voeg op het einde 1 EL suiker toe. Prak alles tot appelmoes.

03 Puree

Schil de **aardappelen**. Kook ze tot ze zacht zijn. Giet het water af.

Doe de aardappelen in een kom. Voeg peper, zout en een snuifje nootmuskaat toe.

Doe er beetje bij beetje **melk** bij. Voeg de **2 eieren** toe. Stamp alles tot een zachte puree.

04 Gehakt

Doe de kippen- of BBQ-kruident bij het **gehakt** en meng goed. Bak het gehakt in een pan tot het mooi bruin en krokant is.

05 Ovenschotel

Bouw in laagjes:

- eerst **gehakt**
- dan **appelmoes**
- daar bovenop **puree**

Zet 10 tot 15 minuten in de oven (of 30 minuten als alles al afgekoeld is).

Laat afkoelen, schep op en ...

Smullen maar!