

Blauwe-hete bliksem

Op het menu van SamenEten van 16 oktober 2024 stond blauwe-hete bliksem.

Hete bliksem is een stampot met appels en Blauwe bliksem met stoofpeer.

SamenEten maakte een combinatie ook wel een oecumenische-bliksem genoemd.

De gasten hebben heerlijk gegeten en diverse keren werd gevraagd: wat zit er in de stampot.

Het recept delen we met liefde.

Ingrediënten voor 4 personen:

1000 gr aardappel (bv Bildstar)

700 gr stoofpeer

300 gr zoete appels* (Dijkman)

Scheutje kookroom

Klont roomboter

Schepje mosterd

Scheut stroop

zout & peper



Samen
Eten
Martini

Bereiden:

Kook een dag van tevoren de stoofperen. Lekker met een kaneelstokje en bruine suiker. Het geheime ingrediënt van SamenEten is avondmaal wijn en bramen sap. Dit kan vervangen worden door port, wijn en/of bessensap.

Warm de stoofperen zachtjes op. Schil en snij de zoete appels in niet te kleine stukken en kook deze kort; ongeveer 8 minuten. Niet te lang want dan wordt het appelmoes.

Maak van de aardappels een stevige, grove puree met roomboter, kookroom, mosterd en zout & peper. Spatel de stoofperen en zoete appels voorzichtig door de puree. Zijn de stukken te groot dan nog 3 keer met de stamper er doorheen. Tot slot nog een lekkere scheut stroop. Mocht de stampot te droog zijn dan is het lekker om kookvocht van de peren toe te voegen.

*Zoete appels voor hete bliksem zijn speciale kookappels van Dijkmans zoet. Verkrijgbaar van oktober-december. Lukt het niet dan is een mix van Elstar en goudreinet een goed alternatief.

Lekker ite

team SamenEten