**Hete bliksem**

**Voor 10 personen**



**Benodigdheden:**

* **2,5 kilo aardappels**
* **1,5 kilo zure appels**
* **1 kilo zoete appels**
* **2 uien**
* **3 rookworsten (of 1 rookworst, 1 droge worst en een pak verse slagersknakworsten)**
* **zout**
* **peper**
* **kerrie**
* **mosterd**
* **Boter of olie om in te bakken**

**Bereidingswijze:**

* **Schil de aardappelen en snijd in gelijke stukken**
* **Maak de zure appels schoon, schil en snijd in 4 grote stukken**
* **Doe de aardappelen en zure appel in een pan en vul deze met water**
* **Laat de aardappelen en zure appels in 20 minuten gaarkoken**
* **Maak de zoete appel schoon en snijd deze in kleine stukjes**
* **Schil de uien en snijd deze in halve ringen**
* **Fruit de ui aan met kerrie in een hapjespan en voeg daarna de zoete appel toe**
* **Bak tot de appels warm zijn**
* **Giet de aardappelen en zure appels af**
* **Stamp het bovenstaande en breng op smaak met peper, zout en mosterd**
* **Roer (niet stampen!) de zoete appels en de ui door de gestampte aardappels en zure appels**
* **Warm ondertussen de rookworst in de magnetron op en snijd deze in gelijke stukken**