



## HETE BLIKSEM MET LINZEN

Vorbereiding: 30 minuten | Totale tijd: 1 uur | Porties: 10

### Ingrediënten:

- 2 kg kruimige aardappels, geschild en grof gesneden
- 1 kg Goudreinet appel, geschild en grof gesneden
- 1 kg Elstar, in blokjes
- 600 g ui, gesnipperd
- 200 g boter
- 100 g appelstroop
- 1,5 kg gekookte hele rode linzen
- Peper en zout
- Nootmuskaat

### Bereiding:

1. Zet de aardappels met de Goudreinet, appelstroop en ui met een laagje water op en breng aan de kook.
2. Kook zachtjes in ca 20-30 gaar en giet af, bewaar het kookvocht en kook dit eventueel in.
3. Doe de Elstar blokjes en linzen door de gekookte aardappels, roer goed door en breng op smaak met de boter, kookvocht, nootmuskaat, peper en zout.