**Beuling met gebakken appel en schanullekes**

**beulingschijven  
appelen  
honing**  
**oude balsamico  
schanullekes (lente-ui)  
boter**

**De appeltjes.** Kies voor onbespoten exemplaren, verwijder het klokhuis en snijd de appeltjes in schijven van een tweetal centimeter dik. Bak ze aan beide kanten een paar minuutjes in bruisende boter. Giet er na één minuutje een paar lepels vloeibare honing overheen, draai ze om en laat de schijven verder mooi karamelliseren.

**De beuling**. Maak de pan proper met keukenrol. Doe er een flinke klont boter in en bak de beulingschijven op middelhoog vuur, een tweetal minuutjes aan elke kant. Let op bij het omdraaien van de schijven. Gebruik daarvoor een brede spatel om het risico te beperken dat de schijven uiteenvallen.

**Op het bord.** Leg op elk bord een beulingschijf en verwijder voorzichtig het vel. Dat is meestal niet eetbaar. Schik de appelschijven ernaast. Werk af met schanullekes, dat zijn fijngesneden bosuitjes. Werk verder af met streepjes oude balsamicocrème. Dat laatste is niet écht een onderdeel van het streekgerecht, maar het geeft wel een ongelooflijke meerwaarde aan smaak.

Dit gerecht wordt in principe opgediend met dikke sneden roggebrood, maar hier heb ik gekozen voor gebakken patatjes. Ons bomma (NL: ‘oma’) zou het niet erg gevonden hebben 😊 .