**Hete bliksem**

aardappelpuree

zure appeltjes
suiker of zoetmiddel

rundsgehakt
ui
peper & zout
boter
paneermeel

Er zijn drie bereidingen die afzonderlijk moeten klaargemaakt worden.

Eerst de aardappelpuree. En ik ga jullie niet vervelen met het recept ervan. Dat is “basic”-kennis voor een hobbykok.

Dan de appelmoes. Afhankelijk van jouw voorkeur en de appeltjes die je gebruikt, kan je er wat suiker of zoetmiddel aan toevoegen. Ik deed dat niet. De appeltjes werden gekookt in een beetje water en zonder andere toevoegingen.

De derde bereiding is een laag gehakt. Ik heb gekozen voor zuiver rundsgehakt. Dat bak je rul in wat boter, tot (bij wijze van spreken) alle vleeskorreltjes los in de pan liggen. In een ander pannetje bak je fijngesnipperde ui tot die karamelliseert. Meng dit met het rundsgehakt en kruid met peper en zout, beiden uit de molen.

De rest is opbouw in een ovenschotel. In sommige recepten van hete bliksem wordt de puree gemengd met de appelmoes. Ik heb gekozen voor 3 afzonderlijke lagen. Beginnend met de laag rundsgehakt, daarop appelmoes en afsluiten met puree. Leg daarop een paar blokjes boter en werk af met paneermeel. Zet de ovenschotel een half uurtje in een voorverwarmde oven op 185°C, waarvan de laatste minuten onder de grill tot het paneermeel kleurt.