

## ***Bloedworst met gebakken appeltjes***

### **Ingrediënten:**

Plakken bloedworst  
Goudreinetten  
Boter

### **Bereidingswijze:**

Verwijder het vel van de bloedworst en snijd schijven van ongeveer een centimeter dik. Schil de appels, snijd in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de kwarten in plakjes.

Doe een klontje boter in de pan, leg er de schijven bloedworst in en bak ze op vrij hoog vuur aan een kant totdat die krokant is. Draai de plakken om en laat ze vervolgens op een zachter vuurtje gaar worden.

Doe in een andere pan eveneens een klontje boter en bak daar de appelschijfjes in. Leg een stevige snee bruin brood op een bord en doe daar de bloedworst op en leg de appelschijfjes erbij.

Eet smakelijk !!



## ***Hete Blicksem***

### **Ingrediënten:**

1 kg kruimige aardappels  
1 kg goudreinetten  
2 uien  
Boter  
Peper en zout

### **Bereidingswijze:**

Schil de aardappels, snijd in stukken en kook ze gaar in een ruime pan met wat zout. Maak de uien schoon, snipper ze grof en fruit ze zachtjes aan in een andere pan. Schil de appels, verwijder de klokhuisen en snijd ze in blokjes. Doe de appels bij de uien en laat zachtjes gaarstoven. Voeg ev. wat water toe als ze er te weinig vocht is. Giet de aardappels af en stamp ze kruimig, voeg de appels toe en meng tot een mooi geheel. Maak op smaak met wat zout en peper.

Heel lekker met gebakken bloedworst !!



## *Quiche met snijbiet*

### **Ingrediënten:**

1 bos snijbiet -> denk qua grootte aan een stevige bos bleekselderij  
1 rode ui, gesnipperd  
1 à 2 tenen knoflook, gesnipperd  
2 eieren  
150 gr. crème fraîche  
100 gr. feta of andere kaas bijv. camembert of brie  
1 rol hartig taartdeeg



### **Bereidingswijze:**

Verwarm de oven voor op 210 graden C.

Was de snijbiet goed, snijd de stengels in kleine stukjes.

Fruit de ui met de knoflook, voeg de snijbietstengels toe en na  $\pm$  5 min. het fijngesneden blad. Maak op smaak met peper, zout, tijm of wat provencaalse kruiden. Doe het deeg met het bakpapier in een bakvorm. Prik er met een vork wat gaatjes in en bedek het met de snijbiet.

Klop de eieren los met de crème fraîche en doe er wat peper en zout bij. Verdeel dit over de vulling. Verdeel vervolgens de kaas erover en ertussen en plaats de vorm in de oven. Laat ongeveer 25 à 30 min bakken.

Lekker met een groene sla of koud als borrelhapje !!