**[](javascript:void(null);)Hete bliksem**

**Hete bliksem** is een oud Nederlands gerecht. Het is een stamppot die bestaat uit 2 delen [aardappel](http://nl.wikipedia.org/wiki/Aardappel), 1 deel zure [appelen](http://nl.wikipedia.org/wiki/Appel_(vrucht)) ([goudreinetten](http://nl.wikipedia.org/wiki/Goudreinet" \o "Goudreinet)) en 1 deel zoete appelen. Voor de smaak wordt vaak [keukenstroop](http://nl.wikipedia.org/wiki/Stroop) toegevoegd.

Door het gebruik van appels en peren bevat het gerecht veel vocht, waardoor het lang zijn hoge temperatuur behoudt. Daaraan dankt het waarschijnlijk zijn naam. Bovendien blijven de gestoofde, soms haast tot moes gekookte appels gemakkelijk aan het gehemelte plakken, zodat de eter zijn mond danig kan branden en gemakkelijk brandblaren kan oplopen.

***Lees het recept eerst door, leg de spullen klaar en vink af waar je bent in het recept!***

Benodigdheden (per groep van 4 personen):

* *Per persoon* 2 kruimige aardappelen.
* *Per persoon* 2 à 3 zoete appeltjes.
* *Per persoon* 1 goudreinet.
* 1 boullionblokje.
* 1 theelepel kruidnagelpoeder.
* 1 pakje gerookte spekblokjes
* Boter
* Peper en zout naar smaak.
* Stroop.

Werkwijze:

* Schil de aardappelen, was ze en snijdt in kleine blokjes.
* Doe de aardappelblokjes in een ruime pan en voeg 400 ml water en het boulionblokje toe.
* Zet de pan op het vuur en breng de aardappelen aan de kook, zet het vuur zacht en stel de wekker in op 20 minuten.
* Schil de appels, boor het klokhuis eruit.
* Snijdt de zoete appeltjes in vieren en de goudreinet in plakken (± 1cm dik). LEG 1 PLAK PER PERSOON APART! Snijd de overige plakken in vieren.
* Controleer de aardappels, de appelstukjes na 10 minuten koken aan de pan met aardappels toevoegen.
* Strooi het kruidnagelpoeder over de appels.
* Doe wat boter in de koekenpan en bak voorzichtig de spekjes op een zacht vuur lichtbruin.
* Bak in een andere koekenpan met wat boter de appelschijven lichtbruin.
* Giet de aardappelen en de appeltjes af.
* Stamp het geheel, is het nog wat te droog voeg dan een beetje melk toe (in kleine beetjes toevoegen).

Opdienen:

* + - * Zet de borden en het bestek tijdens het koken alvast klaar.
      * Schep een beetje van de hete bliksem op een bord.
      * Maak in het midden een kuiltje en doe daar wat spekjes en spekvet in.
      * Leg de gebakken appelschijf aan de zijkant tegen de hete bliksem aan.
      * Garneer het gerecht met wat stroop (pas op, niet teveel!).
      * Beoordeel je gerecht alvorens je gaat eten!

Beoordeling Hete bliksem:

**Beoordeling presentatie:**

* Beoordeel het bord van een van je groepsleden op het papier van het betreffende groepslid.
* Gebruik de rapportcijfers 1 t/m 10 (in hele cijfers)
* Geef een cijfer voor ieder onderdeel
* Bereken het gemiddelde

|  |  |
| --- | --- |
| onderdeel | cijfer |
| Verdeling over het bord |  |
| Hoeveelheid stampot |  |
| Kleur |  |
| Presentatie |  |
| totaal |  |
| gemiddelde |  |

**Smaaktest**

* Gebruik hiervoor je eigen bord met hete bliksem!
* Vul onderstaande tabel in
* Geef een omschrijving voor ieder onderdeel  
  Gebruik bij de omschrijving **niet** de woorden: vies, lekker, stinkt, goed of slecht.
* Gebruik de rapportcijfers 1 t/m 10 (in hele cijfers)
* Geef een cijfer voor ieder onderdeel
* Bereken het gemiddelde

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| onderdeel |  | cijfer |
| geur/smaak |  |  |
| zoetheid |  |  |
| zuurte |  |  |
|  | totaal |  |
|  | gemiddelde |  |

* Bereken nu het eindcijfer van je hete bliksem. Dit is het gemiddelde van de presentatie en de smaaktest.

Eindcijfer =

Maak een gezamenlijke beoordeling van de hete bliksem (max 1 a-4). Voeg van ieder groepslid ook de individuele beoordeling toe aan het portfolio.