**Hete bliksem**

Nodig:

Kilo kruimige aardappelen, geschild en in blokjes

4 grote goudreinetten, geschild en in blokjes

3 grote gala appels, geschild en in blokjes

Groot zakje hartige spekjes

Bereiding:

Spekjes ver uitbakken. Aardappelen in een bodempje water met flink zout, aardappelen er bovenop en aan de kook brengen. Zodra gaar, goed afgieten (keer of 5) en vervolgens nog een paar minuten zonder deksel op de warme pit terugzetten zodat het laatste vocht verdampt is. Stampen en spekjes met een klein beetje spekvet erdoor. Lekker met speklappen (die je bakt in het vet van de uitgebakken spekjes).