**Recept voor hete bliksem**

Voor 3 grote of 4 kleine eters:

\* 1 kilo kruimige aardappels

\* 2 grote zure appels zoals goudrenet of granny Smith

\* 2 grote zoete appels zoals elstar of golden delicious

\* citroensap (uit een flesje)

\* 150-200 gram gerookte spekblokjes

\* 150 gram chorizoworst

\* 1 ui

\* 1,5 dl bouillon van 1-2 bouillonblokjes

\* 8 (of meer) gedroogde abrikozen

\* 100 gram kristalsuiker

\* 1 dl apricot brandy (niet per se noodzakelijk, wel erg lekker),

\* beetje kaneelpoeder

\* eventueel wat gedroogde peterselie voor garnering

\* peper en zout

Breng in een pannetje 3 dl water (of 2 dl water en 1 dl apricot brandy) aan de kook. Draai het vuur uit als het kookt. Roer er de suiker door en de gedroogde abrikozen en laat het zo rustig afkoelen.

Schil de aardappels, snij in stukken, was ze en zet ze onder water in een grote pan.

Pel en snipper de ui.

Snij de chorizoworst in kleine blokjes.

Doe 1 tot 2 (hartiger) bouillonblokjes in een kom met 1,5 dl kokend water en laat de blokjes smelten.

Schil de appels, snij ze in vieren, was ze en zet ze onder water in een grote pan met zout.
Snij de appels in vieren, schil ze en verwijder de klokhuizen. Snij de appelparten in flinke blokken en besprenkel ze met citroensap tegen het bruin worden.
Zet de aardappels op hoog vuur op en voeg na tien minuten de appelblokjes erbij. Kook nu alles nog tien minuten.

Breng ondertussen de abrikozen in het suikerwater aan de kook. Laat de abrikozen een paar minuten zachtjes koken. Draai het vuur even laag en vis voorzichtig met een vork de abrikozen eruit. Hou ze even apart op een bord. Draai het vuur nu hoog en kook het vocht helemaal in tot het stroperig is als saus. Haal de pan van het vuur, doe de abrikozen voorzichtig terug in de stroop en laat afkoelen. Klaar.

Zet nu een grote koekenpan op het vuur en bak eerst de stukjes chorizoworst. Als het vet eruit komt, doe er dan de spekblokjes bij. Bak een paar minuten zachtjes tot de spek en worst knapperig wordt. Doe de ui erbij en bak zachtjes tot de ui glazig is. Doe de bouillon erbij, draai het vuur helemaal hoog en laat inkoken tot een smeuïge massa.

Als de kooktijd om is, giet dan de aardappels en appels af. Stamp ze niet te fijn. Twee of drie keer met de stamper is genoeg. Doe er wat peper en zout over en doe dan het spekmengsel erbij. Roer nu voorzichtig verder met een houten lepel tot alles gemengd is. Maar er geen moes van, de stukjes zijn het lekkerst.

Haal met een vork de abrikozen uit het vocht en garneer er de hete bliksem mee. Bestrooi tenslotte met een heel klein beetje kaneel en eventueel een beetje gedroogde peterselie.

O ja, het overgebleven abrikozensap is heerlijk door de yoghurt of vanillevla. Eet smakelijk.