

## Duurzaam en lekker Winterrecept "hete bliksem met vega-spek" voor 4 personen

Door Dorien Soons van VoetprintCooking

Hete bliksem met vega-spek	Ingrediënten 4 personen	Recept
 <p style="text-align: right; font-size: small;">Foto: <a href="#">Mario Boas</a></p> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;">  </div> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">0,5 kgCO<sub>2</sub>-equiv. dit gerecht 2,1kgCO<sub>2</sub>-equiv. gemiddeld Nederlands gerecht</p>	<p>8 ons aardappelen 4 ons zure appels (bv. goudreinetten) 4 ons zoete appels 3 dl melk zout, peper 250 g vega-spekreepjes van <a href="#">de Vegetarische Slager</a><sup>®</sup> 1 eetlepel olijfolie Salade naar keuze van groenten van het seizoen, bijv. sperzieboontjes 8 ons</p>	<p>Schil de aardappels en appels en snijd ze in kleine stukjes. Breng de aardappelen aan de kook met een snufje zout. Zet het vuur zachter en laat 20 minuten doorkoken tot ze gaar zijn. Met een snelkookpan gaat dit sneller, dus deze heeft de voorkeur. De laatste 5 minuten kunnen de appels worden meegekookt. Verwarm de olijfolie en bak de vega-spekreepjes in ongeveer 5 minuten krokant.</p> <p>Giet het water van de (aard)appels grotendeels af, een gedeelte overhouden voor het prakken is prima. Prak nu alles door elkaar en giet de melk erbij. Voeg zout en peper naar smaak toe roer de vega-spekjes erdoor.</p> <p>(De vegetarische spekreepjes van de Vegetarische Slager zijn ondermeer verkrijgbaar bij de Jumbo. Ook AlbertHeijn verkoopt vegetarische spekjes.)</p>