



Boudin met appelmoes

Gebakken witte en zwarte pens met huisgemaakte appelmoes. Een eenvoudig maar geliefd Vlaams gerecht dat zoet en hartig perfect samenbrengt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 witte pensen
- 4 zwarte pensen
- 800 g appels (bij voorkeur jonagold)
- 2 eetlepels suiker
- 1 kaneelstok
- 1 scheutje water
- 30 g boter voor het bakken
- 1 eetlepel boter voor de appelmoes

Bereidingswijze

- 1.** Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in stukken.
- 2.** Doe de appelstukken met de suiker, de kaneelstok en een scheutje water in een pot. Laat 15 minuten zachtjes koken tot ze zacht zijn.
- 3.** Verwijder de kaneelstok, roer er de klontje boter door en stamp tot een grove moes. Houd warm.
- 4.** Verhit de boter in een pan op middelhoog vuur. Prik de pensen enkele keren in met een vork zodat ze niet openbarsten.
- 5.** Bak de pensen 10 tot 12 minuten, regelmatig keren, tot ze rondom mooi goudbruin en warm van binnen zijn.
- 6.** Leg op elk bord een witte en een zwarte pens met een flinke lepel appelmoes. Lekker met gekookte aardappelen.

Ontdek meer recepten op kookpot.be