



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	Klassiekers

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