



Traditionelles Deppekoche Essen

Recept voor 6 personen

- 3 uien fijn snijden en samen met 350 gram spekblokjes aanstoven in kasserol (zij noemt dat Bradet, mij onbekend maar die kan later in de oven waar wij een vuurvaste schotel gebruiken).
- 3 sandwiches in 1 liter melk weken en dan mixen.
- 2.5 kg aardappelen schillen en fijn raspen.
- deze geraspte aardappelen dan met de sandwich/melk-mix mengen.
- alles samen met de uien en spek mengen en kruiden met zout (opgelet spek is al wat zoutig) peper en muskaatnoot en ook nog 2 eieren ondermengen.
- alles dus in vuurvaste schotel voor in de oven.
- de oven voorverwarmen op 230 graden.
- 1/2 uur bij 230° bakken.
- nog 2 uur bakken bij 200°.
- daarbij appelmoes (pruts?!?)

en fris brood serveren. Smakelijk.

PS recept gekregen van onze gids op Eurek@'s moezel-wandelweekend oktober 2015 te Alken (D).