

## (1) Pasta op z'n Skèndels



### Ingrediënten:

- 1 flesje Hopbelleke ([sintservattumus.nl](http://sintservattumus.nl))
- 2 dikke plakken honingkoek (bakkerij Peter Toelen, Hoofdstraat)
- 2 appels (Princesse Noble, Nederland 1708)
- 500 gr erg mager gehakt of kalfsvlees ([slagerij-marktslager.nl](http://slagerij-marktslager.nl))
- pasta



### Bereiding:

- ▶ Maak van het gehakt kleine balletjes (of snij het kalfsvlees in kleine blokjes), bak dit aan in olie of margarine.
- ▶ Als het vlees licht gekleurd doe er dan het flesje Hopbelleke bij.
- ▶ Kruimel de dikke plakken honingkoek en doe die erbij als het bier/vleesmengsel kookt, goed roeren de saus zal vrij snel binden.
- ▶ Schil de appels en snij ze in blokjes, doe dit bij de saus en laat al roerend 2 minuten koken.



Serveer deze saus bij beetgaar gekookte pasta

