



Appelmoes maken

2 PERSONEN - bijgerecht

⌚ minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor 1 pot

- 🍷 3 grote appels, bijv. goudrenetten
- 🍷 ½ citroen
- 🍷 50 ml water
- 🍷 1 tl kaneel
- 🍷 2 el suiker, optioneel

MATERIAAL: stamper of vork, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes.
2. Doe de appelblokjes in een pan en verwarm deze.
3. Voeg het water, sap van de ½ citroen en kaneel toe en roer door elkaar, mocht je de appelmoes graag wat zoeter hebben dan kun je ook suiker toevoegen.
4. Doe de deksel op de pan en laat 10 minuutjes zachtjes koken.
5. Roer de dit een paar keer goed door zodat de appels een moes worden.
6. Grote stukken in de appelmoes kun je met een stamper of vork pureren.
7. Doe de zelfgemaakte appelmoes in een pot en laat verder afkoelen.

TIP: Zelf houd ik wel van grove appelmoes, maar mocht je hem helemaal fijn willen dan kun je deze fijn pureren met een staafmixer.

- 🍷 Zelfgemaakte appelmoes kun je maximaal 1 week in de koelkast bewaren. Zorg dat de appelmoes in een schone en goed afgedichte pot zit. Zelf maak ik vaak wat extra en schep ik een deel in kleinere potjes, zodat ik steeds een portie kan openen zonder dat de rest bederft, handig én het blijft net wat langer lekker vers.

BRON: leukerecepten.nl

