

appelmoes



Ingrediënten:

Wat?	Hoeveel?
stoofappels	5 stuks
suiker	1 eetlepel
water	1 scheutje
bakboter	1 klontje

Benodigdheden:

Aandachtspunten:

appelmoes

Werkwijze:

1. Schil de appels.
2. Snij in 4 en verwijder het klokhuis.
3. *Snij in blokjes van gelijke grote.*
4. *Smelt de boter in een kookpot, voeg de appels en een scheutje water toe.*
5. *Zet een deksel op de kookpot en roer af en toe met de roerstaaf.*
6. *Voeg na 5 minuten de suiker toe.*
7. *Laat een 15-tal minuten pruttelen op een zacht vuurtje en roer af en toe.*
8. *Heb je graag appelmoes zonder stukjes, mix de appelmoes dan met een soepmixer.*