

De Schoolkok

Appelmoes



Ingrediënten:

- 1 kilo appels: 500 gram Goudrenetten en 500 gram Elstar
- 100 ml water
- klein snufje zout
- kaneel

Materiaal: dunschiller, pureestamper, schilmes, snijplank, theelepel

	Was de appels. Schil de appels met de dunschiller. Snij de appels in stukjes.
	Doe de appelstukjes in een pan. Doe er de 100 ml water bij en het kleine snufje zout.
	Leg een deksel op de pan en breng aan de kook. Laat de appels een kwartier zachtjes koken.
	Roer de appels tussendoor af en toe door. Hou in de gaten dat ze niet aanbranden.
	Stamp de appels met de pureestamper: maak de appels zo grof of fijn als je lekker vindt.

Kooktip: hou je van hele gladde appelmoes pureer je appelmoes dan fijn met de staafmixer!

