



Naam:

Klas: Datum:

Appelmoes

Ingrediënten per persoon

- 500 - 600 gr appelen
- 1 klontje boter
- ½ koffielepel zout
- Peper
- Suiker (naar smaak en afhankelijk van de zuurte van je appel)
- Water

Materiaal

- Aardappelschilmesje of dunschiller
- Kom
- Mixer
- Eetlepel
- Houten lepel

Werkwijze

1. Spoel de appeltjes onder koud stromend water
2. Schil de appelen en verwijder bruine vlekken of zwarte stipjes
3. Leg de geschilde appelen **onmiddellijk** in een proper bekken met **koud water**
4. Snij de appelen in allemaal **even grote stukjes of schijfjes**
5. Doe de stukjes in je kom en voeg een klontje boter toe
6. Zet je kom op hoog vuur en stoof de appeltjes kort
7. Van zodra je appeltjes beginnen stoven, voeg je een beetje water toe
8. Zet een timer voor 15 minuten en roer regelmatig in je appelen
9. Voeg indien nodig telkens een beetje water toe tot je appelen moes geworden zijn
10. Mix en kruid met peper en zout, roer goed door elkaar
11. Voeg suiker toe – een paar eetlepels. Proef telkens of je appelmoes zoet genoeg is. Roer goed.