

Appelstroop maken

Ingrediënten

4 Kilogram (gemengde) appels (3 soorten zoete en zure, bijv. Goudrenetten, Elstar en Jonagold)
0,5 liter water
200 gr. donkerbruine basterdsuiker
2 Limoenen (sap van één + het groen van de schillen van twee!)

Bereiding

1. Was de appels goed onder koud water uit de kraan af en schil ze
2. Verwijder het klokhuis en snij de appel in stukjes
3. Pers één limoen uit, en snij voorzichtig het groen van beide limoenen en snij ze klein (hoe de tweede limoen achter de hand om evt. het sap nog te kunnen gebruiken!).
4. Voeg de appelstukjes, water, suiker, limoensap en limoenschilletjes in een grote pan
5. Kook de appels en sudder de massa gedurende ruwweg 60 min. (vnl. om de smaak van de limoenschilletjes te verkrijgen!)
6. Pureer de massa met een staafmixer!
7. Pak een metalen vergiet, een extra kleine pan en een passeerdoek
8. Breng een deel van de fruitmassa in het vergiet met passeerdoek en knijp het vocht uit de fruitmassa met de passeerdoek laat uitlekken.
9. Verwijder de appelmoes uit de passerdoek, en breng de volgende portie in de passerdoek, etc., etc.
10. Verwarm de pan met appelsap en dik dit in tot de gewenste appelstroopdikte (blijven roeren!)
11. Af en toe een lepeltje appelstroop nemen, af laten koelen en testen of het de juiste, mooie dikke consistentie heeft.
12. Laat de appelstroop nu goed afkoelen.
13. Afproeven en evt. nog extra limoensap en/of suiker toevoegen
14. De zelfgemaakte stroop is nu klaar voor gebruik!

Tip: De appelstroop en appelmoes kan goed bewaard worden in de diepvries!