

Appelstroop

Wat heb je nodig

3 kg goudrenetten
250 ml water

3 jampotjes (in de vaatwasser gewassen)



Schil de appels en snijd ze in vieren.
Haal de klokhuizen eruit.
Snijd de appelpartten in stukken.



Doe de appelstukken met het water in een pan.
Doe het deksel op de pan.
Zet de pan op de kookplaat op de hoogste stand.



Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Haal het deksel van de pan en roer regelmatig.
Als de appels tot moes gekookt zijn, de kookplaat uitzetten.



Zet een vergiet op een pan.
Leg een theedoek in het vergiet.
Giet de moes op de theedoek in het vergiet.



Laat de moes een nacht uitlekken.
Haal het vergiet uit de pan (de (appel) moes kun je eten).
Van het opgevangen sap, ga je appelstroop maken.



Zet de pan met het sap op de kookplaat, op de hoogste stand.
Roer voortdurend tot het kookt.
Zet de kookplaat op de laagste stand en roer regelmatig.



Laat het heel zachtjes koken totdat het tot $\frac{3}{4}$ ingedikt is.
Dit duurt ongeveer 2 uur (wel regelmatig roeren).
Zet de schoongemaakte potjes op een vochtige doek.
Giet de appelstroop in de potjes en doe de deksels erop.