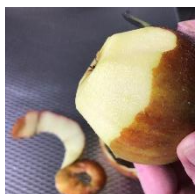


# Appelmoes

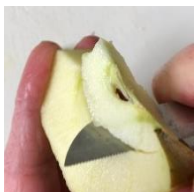
---

Wat heb je nodig

1 kg goudrenetten  
100 ml water



Schil de appels.  
Snijd de appels in vieren.



Haal de klokhuizen eruit.  
Snijd de appelparten in stukken.



Doe de appelstukken in een pan.  
Schenk het water erbij.



Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.  
Doe het deksel op de pan.  
Blijf er bij staan tot het kookt.



Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.  
Haal het deksel van de pan.  
Roer regelmatig in de pan.



Als de appels helemaal zacht zijn, de kookplaat uitzetten.  
De appelmoes goed door elkaar roeren.  
Laat de appelmoes afkoelen.

---