

Enkelt äppelmos

1 liter 40 minuter

Ingredienser:

1/2 citron
1kg äpplen
1/2dl vatten
1dl socker

Gör så här:

Förbered en bunke med kallt vatten, pressa i en halv citron i vattnet.

Skala, kärna ur och dela äpplena i klyftor. Lägg klyftorna i bunken med citronvatten allt eftersom, detta gör att äpplena slipper bli bruna. Sila sedan bort allt vatten och lägg äppleklyftorna i en stor kastrull.

Häll på vatten och koka upp allt på svag värme, det får inte brännas. Rör om regelbundet tills dess att alla äpplen mjuka. Addera då sockret och koka upp allt igen. Dra bort från värmen när sockerkristallerna smält och mosa äpplena för hand eller i en blender.

Häll över moset i rengjorda burkar. Förvara sedan moset i kylskåp.

