



# APPELSAP



## INGREDIENTEN (4 porties)

- 2 kg Fairebel appels
- 1 citroen



## BENODIGDHEDEN

- 2 kookpotten
- schiller
- zeefdoek (of keukendoek)

Appels wassen, klokhuis verwijderen en in vieren snijden.

Zet een grote kookpot met water klaar. Leg de appelstukjes in de kookpot en bedek ze volledig met water. Daarna de appels ongeveer 25 minuten koken.

Hang een zeef in een tweede pan en bekleed deze met de zeefdoek. Leg de gekookte appels in de doek en druk ze erdoor.

Was en pers de citroen uit.

Voeg een beetje citroensap toe aan het verkregen appelsap en laat het nog 20 minuten op een laag pitje sudderen.

Regelmatig afschuimen en roeren.

Verwarm het sap vervolgens opnieuw in de kookpot tot ongeveer 90 °C. Daarna afvullen in gesteriliseerde glazen flessen en de flessen sluiten.

Op een koele en donkere plaats is het appelsap 5 tot 6 maanden houdbaar.

