

Appelsaus voor Hanukkah / Apple Sauce for Hanukkah



Boodschappenlijstje

225g [goudreinetts](#), peeled, cored and chopped
½ lemon, zest only
2 tablespoons cold water
1 eetlepel boter
1 theelepel fijne suiker

ook nodig

Een gesteriliseerde, goed afsluitbare pot

Zo maak je appelsaus voor Hanukkah

Was en schil de appels en haal de klokhuizen er uit.

Snij de appels grof en doe ze in een pan.

Rasp de halve citroenschil boven de pan en doe het water erbij.

Zet de pan op medium hoog vuur en breng het water aan de kook.

Draai dan het gas laag en zet de deksel op de pan.

Laat de appels zachtjes koken tot ze zacht zijn.

Draai het gas uit en klop de boter en suiker door de appelsaus.

Schenk het in een gesteriliseerde pot en sluit hem goed af.

Laat de pot eerst afkoelen en zet hem dan in de ijskast.

Appelsaus voor Hanukkah / Apple Sauce for Hanukkah



Shopping list

225g gold reinets
½ lemon, zest only
2 tablespoons cold water
1 tablespoon butter
1 teaspoon fine sugar

also needed

A sterilized, sealable jar

How to make Apple Sauce for Hanukkah

Wash and peel the apples and remove the cores.
Roughly chop the apples and put them in a pan.

Grate half the lemon zest over the apples in the pan and add the water.
Put the pan on medium heat and bring the water to a boil.
Then turn the gas to low and put the lid on the pan. Let the apples cook gently until they are soft.

Turn off the gas and beat the butter and sugar into the apple sauce.
Pour it into a sterilized jar and seal it closed.
Let the jar cool completely first and then put it in the refrigerator.