

# Katarinas kolonilott

---



## ÄPPELDRICKA

### Ingredienser:

6 l vatten  
3 kg äpplen  
1 msk citronsyra  
1 tsk natriumbensoat  
4 dl strösocker

### Gör så här:

Koka upp vattnet och låt det svalna.

Kärna ur och skär äpplen i bitar.

Blanda vatten, äpplen, citronsyra och natriumbensoat i en stor bunke och låt stå i kylskåp i 3 dygn.

Rör om då och då.

Sila och rör i socker (beroende på äpplenas sötma) i saften. Rör tills sockret lösts upp.

Häll upp på väl rengjorda flaskor.

*Recept från: ica.se*



## ÄPELMOS

### Ingredienser:

1 kg äpplen, gärna av flera sorter och helst inte mer än halvmogna  
Färskpressad citronjuice  
300 gr socker eller honung  
1/2 tsk bensoat

### Gör så här:

Skala och kärna ur äpplena.

Skär dem i små bitar.

Lägg äppelbitarna i en stor kastrull.

Blanda bitarna med citronjuice, så mörknar inte moset.

Varvar äppelbitarna med sockret i en rymlig rostfri kastrull.

Låt stå kallt över natten.

Koka upp och sjud 10 minuter under omrörning på svag värme.

Använd en potatisstomp om du vill ha moset mer finfördelat.

Blanda ut bensoatet i en liten del mos och bland sedan detta med det övriga moset.

Fyll på rena burkar och förvara mörket och svalt.

*Recept från: Bonniers stora kokbok*