

Katarínas kolonilott



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