

ABRIKOZENMOES



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** Extra Press

Ingrediënten : 4 personen

- 600 g gewassen en ontpitte, rijpe abrikozen - 1 zakje vanillesuiker - 1 tl kaneel

1. Doe het abrikozen in een pan met de vanillesuiker en de kaneel. Laat ze op laag vuur koken.
2. Als ze gaar zijn, met de met de Extra Press tot moes verwerken.
3. U kunt uw abrikozenmoes meteen eten of koel bewaren.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■