

APPELMOES



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

Ingrediënten : 4 personen

- 600 g appels - 1 zakje vanillesuiker - 1 tl kaneel

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

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■