

Appelcider (gekruide appelsap)

Ingrédients

- 10 middelgrote appels
- 1 sinaasappel
- 1 citroen
- 5 eetlepels gemalen kaneel
- 1,5 eetlepel gemalen gember
- 1 eetlepel nootmuskaat
- 2 snufjes gemalen kruidnagel
- 75g suiker van uw keuze (ik heb rietsuiker gebruikt)

Préparation

1. De appelcider, voor degenen die het niet zouden kennen, is geen cider (zoals de naam niet doet vermoeden) maar een warme drank op basis van appels en specerijen die zeer populair is in Noord-Amerika in de herfst.
2. Bijna alle cafés serveren het, en het is een leuk idee om af te wisselen met thee, koffie, chocolade en andere latte.
3. Uiteraard zijn er veel verschillende versies, dus hier is de mijne, aan te passen natuurlijk naar uw smaak: meer of minder specerijen, citrusvruchten, de suiker van uw keuze of zelfs ahornsiroop, aan u de keuze
Ingrediënten :Ik heb de kaneel van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
4. FLAVIE2 = 20% korting op alle accessoiresBereidingstijd : 10 minuten + 1u30 kooktijdVoor ongeveer appelcider : Ingrediënten : 10 middelgrote appels 1 sinaasappel 1 citroen 5 eetlepels gemalen kaneel 1,5 eetlepel gemalen gember 1 eetlepel nootmuskaat 2 snufjes gemalen kruidnagel suiker van uw keuze (ik heb rietsuiker gebruikt) Recept : Snijd de vruchten in stukken en doe ze in een pan met alle specerijen en de suiker.
5. Voeg water toe, genoeg om de appels te bedekken.
6. Kook op laag vuur gedurende ongeveer 1u tot 1u30, de appels moeten goed zacht zijn.
7. Vervolgens, om het sap te maken: ik heb de fruitfilter van mijn Cooking Chef robot gebruikt, ik denk dat als u een sapcentrifuge heeft, u die ook kunt gebruiken.
8. Als u niet bent uitgerust, kunt u het hele mengsel pureren en het vervolgens door een vrij fijne doek filteren om de schillen, schors en pitten te verwijderen.
9. Met de Kenwood-filter is het heel eenvoudig, je hoeft alleen maar de stukken fruit en het "kooksap" te gieten en het sorteert de afval en de pulp van de vruchten.
10. Giet alles terug in de pan en voeg water toe om de juiste consistentie te krijgen, aan te passen naar uw smaak, ik hou het graag een beetje dik Vervolgens opnieuw verwarmen en geniet ervan!