

Eplemos:

Hjemmelaget eplemos er raskt og enkelt å lage. Lager du eplemos uten å skrelle eplene, får mosen en fin gylden farge.

- ✓ 1 kg eple
- ✓ 1 dl vann
- ✓ 1 dl sukker
- ✓ 1 ss sitronsaft

Slik gjør du

1. Skyll eplene. Fjern kjernehuset. Del eplene i fire.
2. Kok opp vann og ha eplene og sitron i. Kok til eplene er møre.
3. Mos grovt med en stavmikser eller med en sleiv om du bruker skrelte epler.
4. Tilsett sukker, gi et oppkok og rør til sukkeret er oppløst.
5. Ha mosen på varme glass. Denne mosen aller best å fryse fordi det er lite sukker som da er med å redusere holdbarheten.

