



Appelgelei



Dit recept is afkomstig uit het boek 'Cadeautjes uit de keuken'

ISBN 9789022328750
Manteau Uitgevers

APPELGELEI

MET JASMIJNTHEE, CITROENGRAS EN GEMBER



VOOR 2 POTJES VAN 200 ML

600 g Boskoop-appels
(met schil, met klokhuys)

2 theelepels gember
op siroop

2 stengels citroengras

500 ml warme jasmijnthee

sap van 1 limoen
confituursuiker
(versie 1 kg suiker
voor 2 kg fruit)

BEREIDING

- > Snijd de appels in stukken en de gember in stukjes. Halveer de stengels citroengras en kneus ze. Doe alles in een grote kookpot, samen met de jasmijnthee en het limoensap. Dek af en breng aan de kook. Laat ongeveer 10 tot 15 minuten koken tot je appelmoes hebt.
- > Giet de appelmoes door een fijne zeef. Als je een zeer heldere gelei wilt, leg dan eerst een gesteriliseerde geleidoek in de zeef. Laat een nachtje uitlekken.
- > Zet een schoteltje in de koelkast.
- > Meet af hoeveel sap je overhoudt. Voeg 55 g suiker toe per deciliter sap. Los de suiker goed op en breng opnieuw aan de kook. Laat 3 minuten koken.
- > Check de stolling. Neem het schoteltje uit de koelkast, doe een lepel hete gelei op het koude bord en laat 1 minuut afkoelen. Houd nu het bordje schuin. Als de gelei niet meer 'loopt', is ze klaar. Anders moet ze nog een beetje verder koken.
- > Schep het schuim van de gelei met een schuimspaan als dat nodig is.
- > Vul gesteriliseerde, glazen potjes tot aan de rand met de gelei.
- > Sluit de potjes onmiddellijk af met een deksel, keer de potjes om en laat afkoelen.

{ TIP }

* Zoek oude knoopjes van eenzelfde kleur en kleef ze op een kartonnen doosje. Je kunt het doosje helemaal bekleden, maar je kunt je ook beperken tot een hoekje. Kleef de uiteinden van het lintje onderaan vast met dubbelzijdige plakband.

* Ook een stukje tetradoek doet het prima als mutsje voor je confituurpotje.

