

Zelfgemaakte appelcompote

Dit is mijn favoriete appelcompote - snel gemaakt en heerlijk bij rode kool, stoofgerechten, of als dessert.

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Zoet
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 25 minuten

Dit is mijn favoriete appelcompote - snel gemaakt en heerlijk bij rode kool, stoofgerechten, of als dessert.

Bereidwijze

1. Schil de appels en snijd deze in blokjes, doe wat bakolie in de pan en voeg de appels met de suiker toe en laat dit heel even karameliseren
2. Voeg nu een kopje (heet) water toe (pas op voor de stoom) en voeg een flinke snuf kaneel en een handvol krenten toe
3. Laat het geheel zo'n 15 minuten inkoken en voeg eventueel nog wat water toe

TIP Bij goede moesappels worden de appels vanzelf zacht, het hoeft niet helemaal pulp te zijn. Heb je gewone appels dan blijven het stukjes, maar dit maakt de smaak er niet minder om! Als je geen suiker wilt gebruiken is Stevia een goede optie (te koop bij de Groene Passage). Dit smaakt minder dominant dan reguliere zoetstoffen.

Ingrediënten

- 2 moesappels
- 2 el bakolijfolie
- Handjevol krenten
- 2 el bruine basterd suiker
- Snufje kaneel

accessoires