

Ingrediënten voor 6 personen

1 zoete appel geschild en grof geraspt 150 gr verse cranberry's gewassen en uitgelekt 100 ml verse sinaasappelsap 15 gr suiker 1 kaneelstokje

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Wereld

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Appel - Cranberryspread...

Deze cranberryspread is simpel om te maken, maar wel super super lekker . Heerlijk bij de warme maaltijd en zeer zeker ook niet te versmaden op een beschuitje, sneetje knäckebröd of brood of in een kommetje vanille vla. Door toevoeging van het kaneelstokje krijgt de spread een heerlijk najaarskarakter. Manlief wilde wel even proeven en schraapte met een pannenkoek de restjes uit de pan , kun je nagaan Van de gekochte verpakking blijft natuurlijk veel over, maar dat verhuist in porties naar de diepvries, ze zijn immer één jaar "geldig" maar.... of ze dát redden weet ik nog zo net niet appel-cranberryspread/

Hulpmiddelen

Pan, rasp pureestamper, mes

Bereidingswijze

Breng de cranberry's, geraspte appel, suiker en het kaneelstokje met het (vers) geperste sinaasappelsap aan de kook. Roer even alles goed door en leg het deksel schuin op de pan. Laat de spread 30 minuten op een zacht vuurtje inkoken. Verwijder het kaneelstokje en prak met een vork of een pureestamper alles even grof door. Bewaar eventueel in een schone pot.

Serveertips

Cranberry's zijn tamelijk zuur. Voeg eventueel wat extra suiker .

