

Pittige appelmoes met kweeper en gember

(Bijgerecht voor 4 personen)

Bereidingstijd ca. 15 minuten, wachttijd ca. 45 minuten



Ingrediënten

2 halve citroenen

1,5 kg gemengde appels

450 g kweeperen

330-350 g suiker

3 eetl. geschilde, fijngehakte gemberwortel

1 eetl. Kaneelpoeder

3 kruidnagels (naar keuze minder)

5 goed afsluitbare, brandschone glazen potten
een brandschone juslepel (uitkoken of op 70°C
in de afwasmachine)

Bereiding

Vul een grote pan en een kleinere pan tot de helft met water. Knijp in beide een halve citroen uit. Schil de appels met een dunschiller, snijd ze in parten, verwijder de klokhuizen en snijd het vruchtvlees in stukjes. Doe ze in de grotere pan. Schil en snijd de kweeperen op dezelfde manier als de appels, maar de stukjes moeten kleiner en dunner zijn dan de appelstukjes, anders worden ze niet gaar; kweeperen zijn knoerthard, even doorzetten. Doe de kweeperstukjes in de andere pan. Ze worden altijd bruin, ligt niet aan u.

Tip: Peervormige kweeperen zijn gemakkelijker te snijden dan appelvormige en eerder gaar.

Stort de appel- en kweeperstukjes elk in een vergiet en laat uitlekken. Vul een grote pan met een laagje water. Doe de appel- en kweeperstukjes, de suiker, de kaneel, de gember en kruidnagels erbij. Schep goed om en breng aan de kook. Laat 20 minuten zachtjes koken, totdat de appel- en kweeperstukjes helemaal zacht zijn en schep geregeld om.

Pureer de compote tot moes met een staafmixer, laat er zoveel stukjes in zitten als u lekker vindt. Proef, voeg eventueel nog wat suiker en/of kaneel toe. Breng opnieuw roerend aan de kook en vul de potten met de juslepel tot de rand met gloeiendhete appelmoes. Veeg de rand met keukenpapier goed schoon, draai het deksel dicht en zet de potten 5 minuten op de kop. Draai ze dan weer om en controleer als ze afgekoeld zijn of u het deksel kunt indrukken. Lukt dit niet, dan zijn ze vacuüm en dat is goed.

Vacuüm getrokken potten blijven op een koele, donkere plaats wel een jaar goed.

Bron: Loethe Olthuis, in: de Volkskeuken, de Volkskrant 23-10-2015