



Tips om ze te bewaren én te verwerken

Haal méér uit appel en peer

Appels en peren zijn fruit van bij ons. Daar mogen we gerust trots op zijn. Uiteraard smaken ze heerlijk, gewoon uit het vuistje. Maar wist je ze een erg lange houdbaarheidsdatum hebben? Handig: zo kan je ze goed bewaren of in héél wat gerechten verwerken. Of heb je al ervaren dat perenmoes even lekker is als de veel bekendere appelmoes? Met deze tips haal je méér uit appel en peer. Smakelijk!

Bewaartips

- Voordelig een grote hoeveelheid appels of peren gekocht? Bewaar ze koel: in de frigo, in de kelder of in de garage. Zo geniet je er het langst van. De ideale bewaartemperatuur voor appels is 4 à 5 °C en voor peren 0 à 1 °C.
- Eet de dikste vruchten eerst. Die bewaren minder lang.
- Check je fruit elke dag. Een rotte(nde) appel of peer? Meteen weggooien! Anders geraakt de rest ook besmet.
- Bewaar je appels en peren gescheiden van elkaar én van andere groenten en fruit.

Appelmmoes?

Varieer met peer!

Mmmm, appelmoes! Die nostalgische smaak en die héérlijke geur is moeilijk te evenaren. Tenzij met peren. Lust je ze allebei graag? Ga dan gewoon voor een mix! Succes verzekerd.

Zo maak je het:

1. Schil 8 peren en snij ze in stukjes.
2. Smelt boter in een pot. Voeg de peren toe en blus met wat water. Tip: fan van kaneel? Voeg een snuifje toe.
3. Laat 20 min. stoven. Vergeet niet te roeren én te proeven. Niet zoet genoeg? Voeg suiker toe naar smaak. Tip: er kan ook vanille(extract) bij of zeste van citrusvruchten: sinaas, citroen of limoen.
4. Is het fruit zacht? Dan is de moes klaar. Mmmm...!

