Zelfgemaakte Britse Appelsiroop / Homemade British Apple Syrup



Boodschappenlijst
40 gram maizena
235 gram kristalsuiker
1 theelepel kaneel
460 ml appelcider of appelsap
2 eetlepels citroensap
60 gram boter

Zo maak je appelsiroop

Klop in een koude pan op het fornuis de maizena, suiker en kaneel door elkaar.

Voeg al roerend geleidelijk het appel- en het citroensap toe.

Kook op middelhoog vuur en roer tot het mengsel dik is.

Neem van het vuur en klop de boter erdoor.

Serveer de siroop warm of koud over pannenkoeken, wafels of wentelteefjes

Tip! Bewaar restjes in de koelkast.

Zelfgemaakte Britse Appelsiroop / Homemade British Apple Syrup



Shopping list
40g cornstarch
235g granulated sugar
1 teaspoon cinnamon
460ml apple cider or apple juice
2 tablespoons lemon juice
60g butter

How to make Apple Syrup

In a cold pan on the stove, whisk together cornstarch, sugar and cinnamon.

While whisking, gradually add the apple cider and lemon juice.

Cook over medium heat and stir until thick.

Remove from the heat and whisk in the butter.

Serve the syrup warm or cold over pancakes, waffles or French toast

Tip! Store leftovers in the fridge.