

## Appel Gelei / Apple Jelly



### **Boodschappenlijstje**

1 kilo bio-appels  
60 ml water

500 gram fijne suiker  
1 eetlepel citroensap

### **Zo maak je heldere Appel Jelly**

Was de appels, verwijder het klokhuis en verwijder eventueel slechte plekken, snij ze in dikke schijven. Doe de appels in een weckpan of een grote pan en voeg het water toe. Breng ze aan de kook, zet het vuur lager en kook de apples ongeveer 30 minuten. Kook tot de appels zacht en papperig zijn.

Bekleed een vergiet met een vierkant van mousseline en zet de vergiet in een zeef op een grote kom. Giet de appels en het sap erin en laat het zo minimaal 4 uur of liever een nachtje staan. Laat de appels zo onaangeroerd staan totdat alle sappen eruit zijn gedruppeld.

**Kom niet in de verleiding om de appels uit te knijpen om het proces te bekorten, als je dat doet wordt de gelei troebel!**

Meet het appelsap af in een grote pan en voeg voor elke 250 ml sap 200 gram fijne suiker toe. Voeg ook het citroensap toe. Verwarm het mengsel zachtjes roerend tot de suiker is opgelost, verhoog dan het vuur en breng aan de kook.

Laat het mengsel doorkoken tot het 105-110 °C bereikt op een thermometer en test het op de dikte. (een druppel jelly zal gaan rimpelen na een paar minuten, als het op een koud bord wordt gedruppeld).

Wanneer de gelei het stollingspunt heeft bereikt, giet je het in warme gesteriliseerde potten. Sluit de potten direct goed af en laat ze helemaal afkoelen, laat het dan stollen in de ijskast.

Label de Appel Jelly als het helemaal afgekoeld is en bewaar het op een koele, donkere plaats. **De jelly is maximaal 1 jaar houdbaar.**

## Appel Gelei / Apple Jelly



### Shopping list

1 kg organic apples  
60 ml water

1 tablespoon lemon juice  
500g caster sugar

### How to make clear Apple Jelly

Wash the apples, core and discard any bad spots, then cut them into thick slices.

Place the apples in a preserving pan or a large pan and add the water.

Bring to a boil, reduce the heat and cook for about 30 minutes, until the apples are very soft and mushy.

Line a colander with a square of muslin and set it over a large bowl.

Tip in the apples and juice and allow it to stand for at least 4 hours or overnight.

Leave it untouched until all the juices have dripped out.

**!!!Do not be tempted to squeeze it to hurry it along, as it will make the jelly cloudy if you do!!**

Measure the apple juice into a large pan and for each 250ml juice add 200g caster sugar.

Add the lemon juice too.

Heat gently stirring until the sugar has dissolved, then increase the heat and bring to a rolling boil.

Continue to boil until the mixture reaches 105-110°C on a thermometer and test for set.

(a small blob of apple jelly will wrinkle when placed on a cold plate and left for a few minutes).

When the jelly has reached setting point, pour it into warm sterilized jars.

Seal the jars immediately and allow them to cool completely, then store in the refrigerator to set.

Label the Apple Jelly when cold and store it in a cool, dark place.

**The jelly will keep for up to 1 year.**