

APPEL-SAPPIGE RECEPTEN UIT LEUT

Mocktails met verse appelsap en andere lekkernijen op basis van appel!



JONG LEUT

Laat jullie mee genieten van de lekkere appels uit onze eigen boomgaard.

APPEL-KANEEL MOCKTAIL

Ingrediënten:

- 250 ml vers appelsap
- 100 ml bruiswater (of meer naar smaak)
- 1 eetlepel citroensap
- 1 eetlepel honing of agavesiroop (optioneel, voor extra zoetheid)
- 1 kaneelstokje
- Ijsblokjes
- Appelschijfjes en kaneelstokjes voor garnering

Instructies:

1. Bereid je glazen voor: Vul een glas met ijsblokjes.
2. Meng de ingrediënten: In een shaker of een grote mengbeker, meng het vers appelsap met het citroensap. Als je van een zoetere smaak houdt, voeg dan de honing of agavesiroop toe en roer goed door totdat het volledig is opgelost.
3. Voeg bruiswater toe: Giet het mengsel over de ijsblokjes in je glas en top af met bruiswater. Roer voorzichtig om alles goed te mengen.
4. Garneer: Voeg een kaneelstokje toe aan je glas voor een extra smaakje en een paar dunne appelschijfjes voor een mooie presentatie.
5. Serveer direct: Geniet van je verfrissende appel-kaneel mocktail!

Dit recept is eenvoudig te maken en perfect voor een verfrissende traktatie. Je kunt het aanpassen door andere kruiden of fruitsoorten toe te voegen, zoals een scheutje gember of een paar bessen. Veel plezier met het maken en drinken van je mocktail!



APPEL-CITROEN MINT MOCKTAIL

Ingrediënten:

- 250 ml vers appelsap
- 50 ml citroensap (versgeperst)
- 100 ml bruiswater
- 1 eetlepel honing of agavesiroop (optioneel)
- Verse muntblaadjes
- Ijsblokjes
- Citroenschijfjes en muntblaadjes voor garnering

Instructies:

1. Munt en honing: In een glas, gebruik een muddler (of de achterkant van een lepel) om een paar muntblaadjes met de honing of agavesiroop lichtjes te pletten. Dit helpt om de smaken vrij te geven.
2. Meng de vloeistoffen: Voeg het appelsap en citroensap toe aan het glas en roer goed door.
3. Voeg ijs en bruiswater toe: Vul het glas met ijsblokjes en top af met bruiswater. Roer voorzichtig.
4. Garneer: Garneer met een schijfje citroen en een takje munt.



WARME APPEL-GEMBERDRANK

Ingrediënten:

- 500 ml vers appelsap
- 2-3 plakjes verse gember
- 1 kaneelstokje
- 1 eetlepel citroensap
- 1-2 eetlepels ahornsiroop of honing (optioneel, naar smaak)
- Appelschijfjes en gemberreepjes voor garnering

Instructies:

1. Verwarm de appelsap: Giet het appelsap in een pan en voeg de gemberplakjes en het kaneelstokje toe. Verwarm op middelhoog vuur totdat het bijna begint te koken.
2. Laat trekken: Zet het vuur laag en laat de gember en kaneel ongeveer 10 minuten trekken. Roer af en toe.
3. Voeg citroen en zoetstof toe: Voeg het citroensap en eventueel ahornsiroop of honing toe. Roer goed door.
4. Serveer: Giet de warme drank in een mok en garneer met een schijfje appel en een stukje gember.



Tip: dit drankje is ideaal voor een koude winteravond, bijvoorbeeld als Jong Leut langskomt voor zijn jaarlijkse wijnverkoop

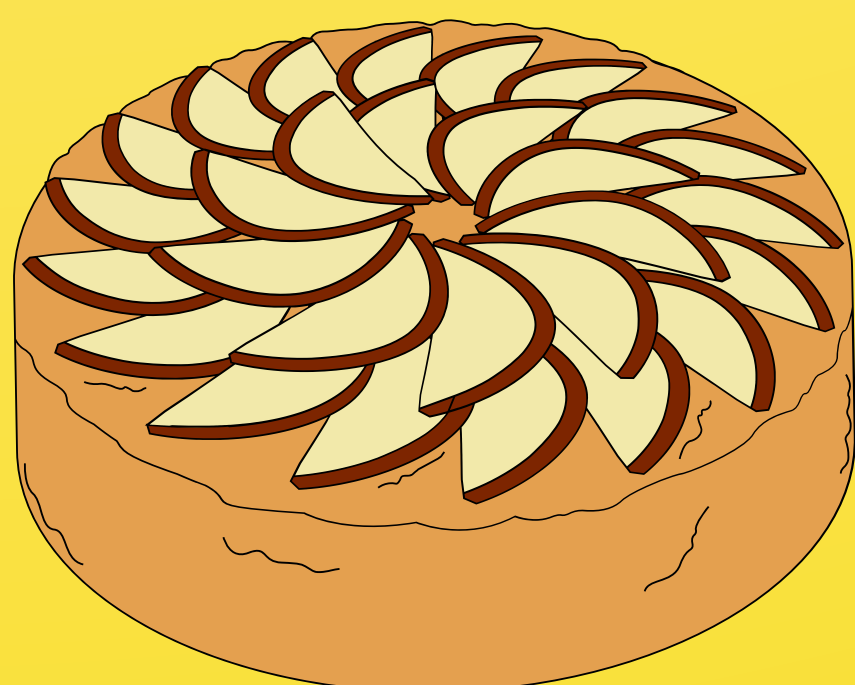


KLASSIEKE APPELCAKE

Ingrediënten:

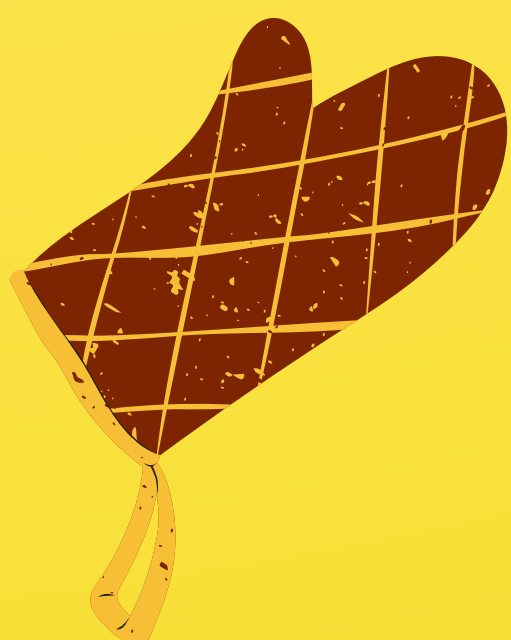
- Voor de cake:
 - 3 middelgrote appels (bijvoorbeeld Elstar, Jonagold of Granny Smith), geschild, klokhuis verwijderd en in stukjes gesneden
 - 250 g bloem
 - 200 g suiker
 - 1 theelepel bakpoeder
 - 1/2 theelepel zout
 - 1 theelepel kaneelpoeder (optioneel)
 - 3 grote eieren
 - 125 ml melk
 - 125 ml zonnebloemolie of gesmolten boter
 - 1 theelepel vanille-extract

- Voor de topping (optioneel):
 - 1 eetlepel suiker
 - 1/2 theelepel kaneelpoeder



Instructies:

- Verwarm de oven voor: Verwarm je oven voor op 180°C (160°C voor een heteluchtoven). Vet een taartvorm of bakvorm van ongeveer 22 cm doorsnede in met boter en bestuif met een beetje bloem, of bekleed de vorm met bakpapier.
- Bereid de appels voor: Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in kleine stukjes. Zet ze apart.
- Meng de droge ingrediënten: In een grote kom, meng de bloem, suiker, bakpoeder, zout en kaneelpoeder (indien gebruikt).
- Klop de natte ingrediënten: Klop in een andere kom de eieren luchtig. Voeg de melk, zonnebloemolie (of gesmolten boter) en vanille-extract toe en meng goed.
- Combineer de ingrediënten: Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge ingrediënten en meng tot een glad beslag. Roer de stukjes appel door het beslag.
- Giet in de vorm: Giet het beslag in de voorbereide bakvorm en strijk de bovenkant glad.
- Maak de topping (optioneel): Meng de suiker met de kaneel en strooi dit mengsel gelijkmatig over het beslag in de vorm voor een krokante bovenkant.
- Bak de cake: Bak de cake in de voorverwarmde oven gedurende 45-50 minuten, of totdat een tandenstoker die in het midden van de cake wordt gestoken er schoon uitkomt. De cake moet goudbruin zijn en stevig aanvoelen.
- Laat afkoelen: Laat de cake ongeveer 10 minuten in de vorm afkoelen voordat je hem op een rooster plaatst om volledig af te koelen.

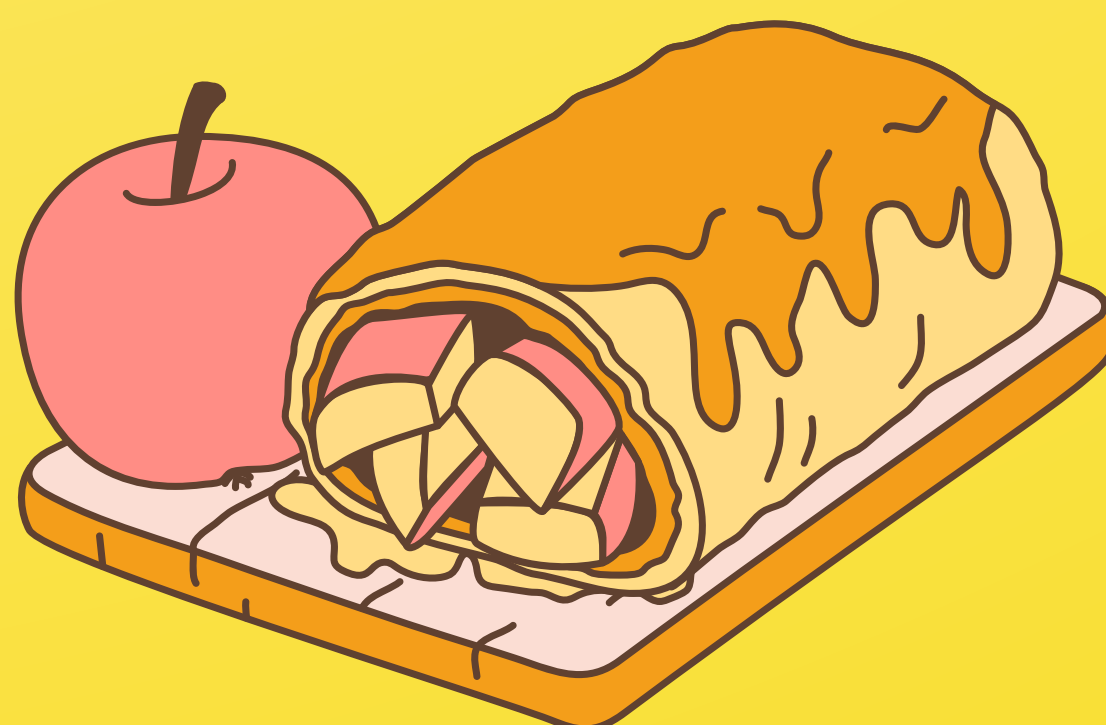


Tips:

- Appelvariëaties: Je kunt verschillende soorten appels gebruiken, afhankelijk van je voorkeur voor zoetheid of zuurheid. De Leuterse appels zijn lekker zoet en ideaal dus voor je lekkere cake!
- Noten of rozijnen: Voor extra textuur kun je een handvol gehakte noten (zoals walnoten of pecannoten) of rozijnen door het beslag roeren.
- Glazuur: Voor een extra touch kun je een simpele poedersuikerglazuur maken door poedersuiker te mengen met een beetje melk en dit over de afgekoelde cake te drizzelen.

Geniet van je zelfgemaakte appelcake met een kopje thee of koffie, of gewoon als een lekkere traktatie!

Tip: ideaal vieruurtje om samen van te genieten na een zondagse activiteit van Jong Leut!



VERSE APPELMOES



Ingrediënten:

- 4 grote appels uit de boomgaard van Leut
- 100 ml water
- 1-2 eetlepels suiker (optioneel, afhankelijk van de zoetheid van de appels)
- 1 theelepel kaneel (optioneel)
- Sap van een halve citroen (optioneel, voor een frisse smaak)

Bereidingswijze:

1. Schillen en snijden: Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in kleine stukjes.
2. Koken: Doe de appels samen met het water in een pan. Breng het aan de kook op middelhoog vuur.
3. Suddereren: Zet het vuur lager en laat de appels 15-20 minuten zachtjes koken, tot ze zacht en makkelijk te prakken zijn.
4. Pureren: Gebruik een stamper of staafmixer om de appels tot een gladde appelmoes te pureren. Je kunt de appelmoes grof of glad maken, naar eigen voorkeur.
5. Op smaak brengen: Voeg suiker toe naar smaak, en eventueel kaneel en citroensap voor extra smaak.
6. Afkoelen: Laat de appelmoes afkoelen en serveer warm of koud.

Tip: De appelmoes blijft in de koelkast ongeveer 4-5 dagen goed.

Smakelijk!





Deel jullie lekkere creaties op één van onze sociale media! #appelsappig #jongleut