

## **Mikrogolf Appelkooskonfyt.**

Hierdie resep is ideaal indien jy nou 'n oormaat appelkose het en nie tyd het om dit dadelik te verwerk nie. Maal die appelkose en vries dit in roomys houers. Kook dit dan later in die jaar wanneer daar meer tyd is - dit lewer steeds 'n pragtige kleur.

### **Maak 1 - 1,5 liter konfyt**

1 kg gemaalde appelkose, bevrore  
botter  
1 kg suiker

#### **Metode:**

- 1.) Weeg 'n kilogram af as dit half-ontdooi is indien dit nie in kilogram-porsies gevries is nie en plaas dit in 'n mikrogolf vaste bak.
- 2.) Plaas 'n groterige klont botter bo-op en plaas 'n eet bord oor.
- 3.) Mikrogolf 13 minute lank by 100 persent krag en verwyder die bord versigtig.
- 4.) Roer die suiker by, roer tot opgelos en bedek weer.
- 5.) Mikrogolf 13 minute lank teen 100 persent krag, roer goed deur en mikrogolf weer 13 minute lank.
- 6.) Skep 'n klein bietjie uit op 'n bordjie en plaas vir 'n minuut in die yskas.
- 7.) Die konfyt is reg indien daar klein rimpels op die oppervlak vorm wanneer jy met jou vinger daarteen druk.
- 8.) Skep warm in gesteriliseerde flesse en verseël.

#### **Opdienings voorstel:**

**phantocomp**