



## Yellow appel: de eerste Heerlijkheid Vijfheerenlanden oogst

De eerste appel die geoogst wordt van de hoogstambomen aan de Wiel van Bassa is de Yellow. Het is het vroegste in Nederland groeiende appelras dat in de maand juli tot begin augustus geplukt wordt. De Yellow is één van de oude rassen die rondom de Wiel van Bassa staan. Dat maakt deze appel en de plek uniek.

Voor iedereen die van een frisse handappel houdt, is het een heerlijke, nieuwe oogst appel. Maar deze appel werd vroeger vooral gebruikt om appelmoes van te maken. Wil jij dat ook proberen, het recept is éénvoudig en staat garant voor een smakelijk resultaat

De Yellow is kort houdbaar en wordt meestal snel verwerkt. Nu te koop, direct uit de hoogstamboomgaard op de kraam van de Heerlijkheid Vijfheerenlanden, bij Ad en Tinekes Dagwinkel. En in deze dure tijden nog voordelig ook. Slechts € 0,75 per kilo.\*

## Yellow appels nieuwe oogst € 0,75 per kilo



### Zelf appelmoes maken is super simpel

**Ingrediënten:** 2 kilo Yellow appels, kristalsuiker, kaneel, een pan en een garde.

Schil twee à drie kilo Yellow appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in gelijke stukken.

Was de appelstukken en doe ze met het aanhangende water in een ruime pan.

Voeg ongeveer drie à vier eetlepels kristalsuiker en twee theelepels kaneel toe en strooi beide gelijkmatig over de appelstukken.

Breng de appels zachtjes aan de kook en laat ze daarna op laag vuur in ongeveer 30 minuten gaar worden. Als er teveel vocht blijft kun je het deksel schuin op de pan leggen. Roer af en toe door. Let ook op dat de appels niet te veel vocht verliezen waardoor ze aanbranden.

Neem daarna een garde en klop de appelmoes glad. Hou je van iets grover, klop dan wat minder lang. Je hebt nog nooit zulke lekkere appelmoes gegeten.

## Eet Smakelijk!



*\*De gehele opbrengst gaat naar het werk van de Stichting Heerlijkheid Vijfheerenlanden.*