



Äppelmos och senap till julskinkan

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **1**



Jag vill ha både senap och äppelmos till skinkan. Samtidigt.

INGREDIENSER

Senap

6 msk colemans senapspulver
6 msk ljummet vatten
2 tsk senapsfrön
2 msk honung, ca

Äppelmos

1 kg mogna äpplen
0.5 dl vatten
strösocker efter smak



GÖR SÅ HÄR

- 1** Senap: Rör ut senapspulvret i vattnet och tillsätt senapsfröna. Låt stå i 10 minuter och smaksätt sedan med honung.
- 2** Äppelmos: Skala, kärna ur och skär äpplena i klyftor. Lägg dem i kallt vatten efterhand så att de inte mörknar.
- 3** Häll av vattnet och lägg äppelklyftorna i en kastrull. Häll på 1/2 dl vatten och koka på svag värme tills klyftorna är mjuka.
- 4** Kör moset i mixer, rör ner socker och smaka av. Häll upp det som ska ätas direkt på burk. Frys in resten.