Perenmoes

(recept Centrum Yuan Meng – Facebook)

Iedereen kent de smaak van appelmoes. Probeer nu eens peren. Ze hangen volop aan de bomen, maar voor deze moes kan je ook de peertjes die op de grond liggen goed gebruiken.

10 middelgrote peren, zeer rijp
60 ml rijststroop
120 ml sinaasappelsap
rasp van 1 kleine sinaasappel
2 tl citroensap
½ tl vanillepoeder
1 tl kaneel
¼ tl geraspte gember
¼ tl nootmuskaat
¼ tl zout

Schil de peren en pureer ze. In een grote pan op middelhoog vuur alle ingrediënten aan de kook brengen. Goed roeren en dan op heel laag vuur (op vlamverdeler) 1,5 – 2 uur laten indikken. Iedere 10-15 minuten even roeren. Dan overdoen in glazen potten. Na ca. 2 uur afsluiten met deksel. In de koelkast bewaren.

Je kan de moes ook in 15 minuten bereiden, dan gebruik je echter maar heel weinig sinaasappelsap. Door de lange bereidingstijd te kiezen wordt de moes heel dik, rijk van smaak en heel zoet.