



VRUCHTENSAP VAN DIVERSE SOORTEN FRUIT

Vruchtensap maken in de stoomoven is eenvoudig en erg lekker. Neem fruitsoorten die veel sap bevatten.

Neem bij het maken van vruchten sap een gaatjes pan met daaronder een dichte stoomoven pan.

Druivensap:

1 a 1.5 kg liefst zeer rijpe druiven stomen 5 minuten 120 graden.

Aardbeien:

1 kg 3 minuten 120 graden.

Appels en peren:

Niet in plakjes maar in blokjes snijden, goed wassen maar niet schillen.
5 a 8 minuten 120 graden.

Rode bessen moeten natuurlijk gewassen worden maar de steeltjes kunnen blijven.

Bij kersen moeten de steeltjes worden verwijderd omdat die een bittere smaak geven.