



## **GOED GLUTENVRIJ RECEPT: CRANBERRYMOES**

2 ons verse cranberry of zakjes gedroogde  
50 gram suiker  
½ theelepel kruidnagelpoeder  
½ theelepel cayennepeper  
1 sinaasappel

Pers de sinaasappel en rasp de schil van de (goed schoongeschrobde) sinasappel. Breng de cranberry's aan de kook met het sinasappel sap, de rasp en kruidnagelpoeder. Als je gedroogde gebruikt deze wel een half uur in lauw water en knijp het water er eerst uit.

Zodra de cranberry's gaar zijn (ongeveer 15 minuten zacht koken), voeg dan suiker bij en laat nog even doorpruttelen, wel goed blijven roeren. Als het te dik wordt dan scheutje water erbij.