

Kastanje recepten



1 Romige kastanjesoep (Frankrijk / algemeen)

Ingrediënten:

- 300 g gekookte kastanjes
- 1 ui, fijngehakt
- 1 wortel, in stukjes
- 1 stengel selderij, in stukjes
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 600 ml bouillon
- 100 ml room
- 1 el olijfolie of boter
- Zout en peper
- Nootmuskaat



Bereiding:

1. Fruit ui, wortel, selderij in boter/olie.
2. Voeg knoflook toe, kort bakken.
3. Kastanjes + bouillon erbij, 20 min koken.
4. Pureren, room toevoegen, op smaak brengen.

2 Kastanje-vulling (stuffing)

Ingrediënten:

- 300 g kastanjes, gehakt
- 8 kopjes oud brood
- 1 ui, 2 stengels selderij
- 2 knoflook, 2 el boter
- 2 eieren
- 300 ml bouillon
- Kruiden: salie, tijm, peterselie

Bereiding:

1. Oven 175°C, schaal invetten.
2. Ui, selderij, knoflook fruiten.
3. Brood + kastanjes mengen.
4. Eieren + bouillon erover, mengen.
5. In schaal, 40 min bakken.



3 Rice, chestnut, milk & bay soup (Italië)

Ingrediënten:

- 250 g kastanjes
- 1 ui, 3 laurierblaadjes
- 750 ml bouillon, 500 ml melk
- 200 g risottorijst
- Boter, olijfolie, Parmezaan, nootmuskaat

Bereiding:

1. Ui fruiten in boter/olie.

2. Kastanjes + laurier erbij.
3. Bouillon + melk toevoegen, 15 min koken.
4. Rijst erbij, gaar koken (15 min).
5. Kaas + kruiden toevoegen.

4 **Kastanjepuree (bijgerecht)**

Ingrediënten:

- 300 g kastanjes
- 25 ml melk of room
- 15 g boter
- Zout, peper

Bereiding:

1. Kastanjes pureren.
2. Melk/room en boter toevoegen.
3. Op smaak brengen, warm serveren.



5 **Kastanjes in stoofpot met vlees**

Ingrediënten:

- 400 g varkensvlees
- 200 g kastanjes
- Ui, wortel, selderij, knoflook
- 200 ml wijn, 300 ml bouillon
- Rozemarijn, tijm

Bereiding:

1. Vlees bakken, uit pan halen.
2. Groenten fruiten.
3. Wijn, bouillon, kastanjes, kruiden toevoegen.
4. 1 uur sudderen.

6 **Kastanje-truffels**

Ingrediënten:

- 200 g kastanjes
- 100 g pure chocolade
- 50 ml room
- Cacaopoeder

Bereiding:

1. Chocolade smelten.
2. Kastanjes + room pureren.
3. Mengen, 1u koelen.
4. Balletjes rollen, door cacao halen.



7 **Pasta met kastanjes en salie**

Ingrediënten:

- 300 g pasta
- 200 g kastanjes
- 60 g boter, salie, knoflook
- Parmezaan, zout, peper

Bereiding:

1. Pasta koken.
2. Boter smelten, salie + knoflook bakken.
3. Kastanjes erbij.
4. Pasta mengen, kaas toevoegen.

8 Kastanjesoep met groenten

Ingrediënten:

- 300 g kastanjes
- Ui, prei, aardappelen
- 500 ml bouillon, 100 ml room

Bereiding:

1. Groenten fruiten.
2. Kastanjes + bouillon toevoegen.
3. 20 min koken, pureren.
4. Room toevoegen.

