

Recept Tamme Kastanjesoep



Ingrediënten

- 500 gram gekookte tamme kastanjes
- 2 preien
- 1 selderij stengel
- Olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 2 bouillonblokjes
- 1/4 liter kookroom
- 1 liter water
- Naar eigen smaak kun je evt. een stukje Gember, wortel wat pompoen enz. toevoegen
- Provençaalse kruiden (of verse kruiden die je zelf lekker vind Tijm, Rozemarijn enz.)
- peper en zout

Bereidingswijze:

- Kastanjes Pellen: Snij VOOR het koken bovenin de kastanjes (bij het puntje) een grote kruis met een scherp mes. Dan pel je de harde schil er heel snel af. Er blijft nog een vliesje over de kastanje zitten. Kook ze dan 5-6 minuten in water. Giet niet helemaal af, maar laat een laagje water in de pan. Laat de kastanjes maar een klein beetje afkoelen en pel het vliesje er meteen af wanneer ze nog warm EN nat zijn. Hier geldt, pappen en nat houden is het geheim van het pellen.
- Was en snij de prei, selderij, knoflook (en evt. extra groenten) en bak het in de olijfolie gaar. Doe er dan de gepelde en gekookte kastanjes bij en bak even mee.
- Los de 2 bouillonblokjes in 1 liter water op en voeg toe aan de groenten. Laat aan de kook komen en laat nog 15 minuten doorkoken. Pureer het dan met een staafmixer.
- Breng op smaak met de Provençaalse kruiden (of verse kruiden die je zelf lekker vind) en peper en zout. Voeg de slagroom toe. Dan nog heel even een paar minuten op een zacht vuurtje doorkoken.

