

Tamme Kastanje



Tamme kastanjes kan je in het najaar in de meeste loofbossen rapen.

~Kastanjes poffen~

- Maak met een scherp mes een kruis in de bovenkant van de kastanjes.
- Leg de kastanjes in een voorverwarmde oven (200°C) tot ze openbarsten.

~Kastanje confituur~

- Maak in elke kastanje een kleine inkerving met een mes.
- Laat de kastanjes in de oven bij 200°C gaar worden. Je kan ze ook koken maar dat geeft een andere smaak.
- Pel de kastanjes volledig, voeg een weinig water toe en pureer alles of draai ze door de passe-vitte.
- Bij 1 kg kastanjepuree voeg je 1 kg geleisuiker en 1 zakje vanillesuiker.
- Laat 1 minuut koken, vul glazen bokaal en sluit direct af.

Klop een lepel van deze confituur onder stijfgeklopte slagroom. Geserveerd met wat advocaat is dit een ware lekkernij.

Deze confituur is ook heerlijk op de boterham.