



Kastanjesoep met appel en spek

De kastanje ontvangt veel eer: in Sparta maakte men er soep van, Homer en Hippocrates noemen ze in hun geschriften en in 2018 is de kastanjeboom gekozen als boom van het jaar. Met een hoog zetmeelgehalte zijn de kastanjes perfect voor soepen - in ons recept kruiden we de soep met appel, spek en tijm.



Bereidingstijd: 100 minuten
Wijn advies: Roussanne



Vorbereiding



Ingrediënten voor 4 personen

400 g	verse kastanjes
1 kopje	water
2	sjalotten
3 takjes	verse tijm
50 g	suiker
50 ml	water
1	appel
200 ml	Noilly Prat
800 ml	runderbouillon
	plantaardige olie
30 g	verse boter
300 ml	crème
4 sneetjes	parmaham
	Zout en peper
	crème
	verse bieslook

1/5

Verwarm de oven voor op 175 °C

2/5

De kastanjes moeten glad, glanzend, stevig en zwaar zijn. Bedek met warm water en sorteer de drijvende kastanjes; dit zijn de slechte.

Voor de overige kastanjes, snijd de puntjes eraf en snij een kruis aan de bolle kant van de kastanje zodat je het vruchtvlees ziet. Plaats een bakplaat zonder bakpapier in het midden van de oven met een bak water eronder. Rooster de kastanjes op de bakplaat voor 25 minuten. Verwijder vervolgens uit de oven, laat 20 minuten afkoelen en schil de kastanjes.

3/5

Bak de Parmaham in een pan (zonder olie) tot hij knapperig is. Sauteer de sjalotten in de olie. Voeg de geplukte tijmblaadjes en kastanjes toe en bak kort aan.





Wijnadvies



Witte wijn • Frankrijk • roussanne, clairette,
grenache blanc, bourboulenc,
viognier, marsanne

E.Guigal 'Réserve Prestige' Côte du Rhône Blanc 2015

*Exclusief en uit de geweldige jaargang 2015:
E. Guigal presenteert de 1e jaargang van
zijn witte réserve prestige, die met een
overtuigend prijs-kwaliteitsniveau op het
toneel verschijnt.*

4/5

Karameliseer in een andere pan de suiker met een beetje water en voeg de geschilde en in blokjes gesneden appel toe. Voeg het geheel toe aan het kastanjemengsel en glaceer met boter. Blus af met Noilly Prat en laat 5-10 minuten sudderen. Vul aan met runderbouillon en laat nog 20 min koken.

5/5

Voeg room, zout en peper toe. Mix met een staafmixer.

Serveer met een scheutje room, spek en wat bieslook.

Hiervoor bevelen wij de, Réserve Prestige '2015 van E.Guigal aan. Een witte wijn gemaakt van inheemse rassen en extra lange rijping in de fles, die imponeert met een rijke structuur en evenwichtige fruitigheid.

notities:

Let smakelijk!

