



Puree van aardappelen en kastanje.

Bijgerecht voor ongeveer 5 personen.

Ingrediënten:

- 200 gram kruimige aardappelen
- 200 gram tamme kastanjes
- 200 gram roomboter
- 1 dl room
- Zwarte peper en zeezout

Bereiden:

Schil de aardappels, snijd in kleine stukjes en doe ze samen met de kastanjes in een stoomovenpan met gaatjes 120 graden, 7 minuten.

Stamp de aardappelen samen met de kastanjes tot puree. Doe er de boter en de room door.

Breng op smaak met peper en zout.

Serveer met knapperige spruitjes.