

Kastanjesoep

Ingrediënten

- 500 gram kastanjes
- 3 sjalotjes
- 1 liter bouillon
- 25 centiliter room
- 20 gram boter
- 80 gram gepelde pistachenootjes of hazelnoten
- 2 eetlepels koffie of wat oploskoffie
- peper

Werkwijze

1. Maak de sjalotjes schoon. Fruit deze even in de boter.
2. Mis de nootjes, voeg deze aan de ui toe en laat dit al roerend 1 minuut meebakken.
3. Voeg de kastanjes, de bouillon en de room toe.
4. Laat dit ongeveer 15 minuten koken.
5. Mix de soep en zeef deze.
6. Voeg naar smaak de peper en de oploskoffie toe.
7. Serveer de soep heet in kleine koffiekopjes met een schoteltje en leg er een stukje gegrild brood naast of kruidkoek.