

Crème de chataigne

Ingrediënten

- 500 milliliter water
- 1 kilo bruine suiker
- 1 kilo marrons (Picard)

Werkwijze

1. Kook de marrons met water zodat ze zacht worden. Roer de massa door een roerzeef.
2. Maak een suikerstroop van 500 milliliter water en een kilo suiker. Voeg de marrons toe en laat dit 15 minuten koken.
3. Voeg eventueel wat vanille toe. Giet de massa in schoongemaakt jampotten.