

Kastanjevla



met hazelnoten

Ingrediënten voor circa 4 porties:

- 200 gram kastanjepuree
- 2 dl. slagroom
- 1 eetlepel ahornsiroop
- 50 gram bittere chocolade
- 1 eetlepel geroosterde, grof gehakte hazelnoten

Bereiding:

1. Roer 1 dl. slagroom en 1 eetlepel ahornsiroop door de kastanjepuree.
2. Smelt de chocola au bain-marie en roer hier 1 dl. slagroom door.
3. Verdeel de kastanjevla over glazen coupes.
4. Giet hier het chocolademengsel over.
5. Laat minstens een uur opstijven in de koelkast.
6. Vlak voor het serveren garneren met de hazelnoten.

Tamme kastanjes

Tamme kastanjes horen samen met hazelnoten, beukenootjes en eikels tot de botanische noten.

De overige noten die wij kennen behoren meestal botanisch gezien tot de peulvruchten, zaden en steenvruchten. Vanwege de voedingswaarde worden ze in de keuken allemaal noten genoemd.

Kastanjepuree is net zoals gekookte en gedroogde kastanjes kant-en-klaar te koop, ook biologisch. Bijvoorbeeld van het merk Primeal.

Er bestaat ook kastanjemeel waarvan koekjes e.d. gebakken kan worden of kan worden verwerkt in pannenkoeken en wafels.

De tamme kastanje komt oorspronkelijk veel voor in het Middellandse zeegebied, maar deze boom is ook in Nederland te vinden.

Verse tamme kastanjes zijn slechts kort houdbaar.