

Pompoen-kastanje puree



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 1 Handje vol tamme kastanjes (ongeveer 100 gr)
- 1 400 gr Pompoen
- 1 Crème fraîche
- 1 Verse peterselie
- 1 40 gr geraspte harde geitenkaas (of een andere kaas)
- 1 Zout en peper naar smaak



Pompoenen zijn zeer oude cultuurgewassen en vormen samen met kalebassen en komkommers een familie.

In Midden- en Zuid-Amerika werden al tussen 9000 en 7000 jaar v.Chr. pompoenen verbouwd.

In de 16e eeuw werd de pompoen voor het eerst in Europa geïntroduceerd.

Zo maak je het:

Maak eerst de kastanjes klaar: zet een grote pan water op en breng dit aan de kook. Kerf de tamme kastanjes bovenop kruislings in. Kook de kastanjes ongeveer 15 min. Giet ze af en laat ze uitlekken. Je kunt ze het makkelijkst pellen als ze nog wat warm zijn. Was de pompoen maar schil deze niet. Verwijder de pitten en draden en snijdt het vruchtvlees in blokjes. Kook de pompoen bijna gaar in water. Vang wat van het kookwater op.

Doe de gare pompoenblokjes en de gepelde kastanjes in een keukenmachine of in een kom met blender. Pureer ze met wat crème fraîche en naar smaak zout en peper. Als de puree te dik is voeg je wat kookwater van de pompoen toe.

Serveer de puree met wat geraspte geitenkaas en fijngesneden peterselie erover.