



## INGREDIËNTEN:

- 400 gram geschilde kastanjes (vers of uit blik)
- 1 ui, fijngenhakt
- 2 teentjes knoflook (fijngenhakt)
- 2 wortelen, in plakjes
- 2 stengels bleekselderij (in plakjes)
- 1 aardappel, in blokjes
- 4 kopjes groentebouillon
- 1/2 kopje volle melk of room
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel gedroogde tijm
- Zout en peper naar smaak
- Verse peterselie/bieslook

HERFST OP JE BORD!

# KASTANJE SOEP

Verhit de olijfolie in een grote soeppan op middelhoog vuur. Voeg de gehakte ui en knoflook toe en bak ze glazig.

Voeg de wortelen, bleekselderij en aardappel toe aan de pan. Bak ze een paar minuten tot ze beginnen te verzachten. Voeg de geschilde kastanjes toe aan de groenten in de pan en roer goed door.

Giet de groentebouillon over de groenten en kastanjes. Voeg de gedroogde tijm, zout en peper toe. Breng het geheel aan de kook en laat het ongeveer 20-25 minuten sudderen, of tot de groenten en kastanjes zacht zijn geworden. Gebruik een staafmixer of een blender om de soep tot een gladde consistentie te pureren. Giet de gepureerde soep terug in de pan en voeg de melk of room toe. Verwarm de soep zachtjes, maar laat deze niet meer koken.

Proef de soep en breng deze op smaak met extra zout en peper indien nodig. Serveer de kastanjenbloemsoep warm, gegarneerd met verse peterselie of bieslook.