



Ruud 's Kookboek

Kastanjerecepten / v0.2

Inhoudsopgave.

Gâteau Ardéchois - kastanjecake.....	3
Kastanjepuree.	4
Gebruikte afkortingen.....	5

Gâteau Ardéchois - kastanjecake.



Menugang: Gebak
Keuken: Franse
Personen: 10
Sterren: ***
Bron: FrankrijkPuur.nl

Ingrediënten

½ zk bakpoeder
200 g bloem, tarwe-
200 g boter, room-
4 eieren, wit en dooier
gescheiden
300 g purée de marrons
(of 1 blj crème de
marrons (ca. 450 g))
100 g suiker, kristal-
150 g suiker, kristal-
(als je purée de marrons
gebruikt)
- suiker, poeder-
1 snf zout

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 50-55
min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Meng de tarwebloem, de bakpoeder en het zout in een kom.
Doe in een andere kom de eiwitten en klop deze op tot stevige pieken.
Klop ook de eigelen samen met 100 g suiker in een andere kom op tot een stevig mengsel.
Smelt de roomboter in een pannetje.
Meng, als je purée de marrons gebruikt, dit dan met 150 g suiker en de boter tot een glad mengsel (gebruik evt. een staafmixer om de laatste klontjes eruit te halen, afhankelijk van hoe glad je de cake wilt hebben).
Meng, als je crème de marrons gebruikt, deze zonder verder suiker toe te voegen met de boter, aangezien hier van zichzelf al genoeg suiker in zit.
Doe vervolgens het kastanje-botermengsel bij het eigeel-suikermengsel en roer het goed door elkaar.
Voeg een derde van het eiwit en een derde van de bloem toe aan dit mengsel, roer het stevig door elkaar.
Herhaal dit met de rest van het eiwit en de bloem tot alles goed door elkaar gemengd is.
Vet een taartvorm in met wat boter en giet het beslag in de vorm.
Zet de cake gedurende 50-55 min. in de oven.
Controleer de gaarheid met een satéprikker (als deze er droog uit komt, is de cake gaar).
Bestrooi de cake met de poedersuiker.

Tip:

Heb je nog wat purée over, maak daar dan eenvoudig crème van door wat suiker en water toe te voegen, dit te verwarmen en even met de staafmixer te mengen. Kastanjecrème is lekker om bij de cake te serveren, of bijvoorbeeld op je brood, door je toetje of yoghurtontbijt te doen.

Kastanjepuree.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Hoeveelheid: 2 potten
Sterren: ***
Bron: Libelle Lekker

Ingrediënten

1 kljn boter
500 g kastanjes
(ongepeld)
500 ml melk
1 zk suiker, vanille-
1 snf zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

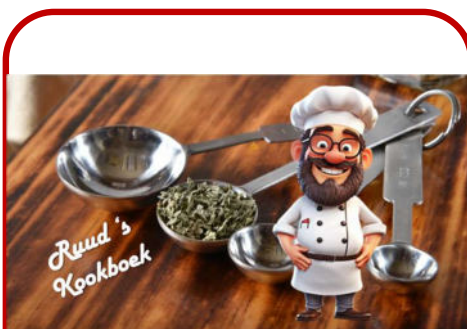
Bereiding.

Snijdt met een scherp mes in elke kastanje een kruisje.
Doe ze 15 min. in een pan met kokend water en haal ze eruit met een schuimspaan. Laat ze een beetje, maar niet volledig, afkoelen.
Pel de kastanjes en verwijder ook het vliesje.
Doe ze opnieuw in een pan met de melk en laat de kastanjes 40 min. koken.
Giet ze door een zeef en bewaar de melk.
Mix de gare kastanjes fijn met een staafmixer of in een blender en doe er de vanillesuiker, een klontje boter en een snufje zout bij.
Roer er zoveel van de warme melk bij als nodig is om een smeugige puree te maken.

Tip:

Lekker als bijgerechtje bij wild, of als basis voor een kastanjedessert.

Gebruikte afkortingen.



v2.3

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.3

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
kpr	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	StAAFje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Thee­lepel
tn	Teentje
trs	Tros
trs­j	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vinger­lengte
voorb.tijd	Voorbereidingstijd
wgls	Wijn­glas
zk	Zak(je)



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

7

Compressed by

