

## Maronisuppe

### *Kastanjesoep*

500 gr. gekookte en gepelde kastanjes  
2 sjalotten  
1 aardappel  
1 el. boter  
1 dl. witte wijn  
½ l. groentebouillon  
2 dl. slagroom  
zout en peper  
nootmuskaat  
kaneel  
bieslook

Snij de sjalotjes klein. Verwarm de boter in een soeppan en bak de sjalotten en de kastanjes tot de sjalotten galzig worden. Giet er de witte wijn bij, breng het aan de kook en laat het even wat inkoken.

Ondertussen schil je de aardappel en snij je hem in kleine blokjes.

Giet nu de bouillon in de pan, doe er de blokjes aardappel bij en breng het aan de kook. Laat het -onder af en toe roeren- een kwartiertje heel rustig koken op een klein vuurtje.

Pureer de kastanjesoep met je staafmixer, kruid het met peper, zout en nootmuskaat, roer er de slagroom door en zet de soep nog even op het vuur om goed door te warmen.

Schep de soep op borden, strooi er een snufje kaneel over en wat fijngehakte bieslook.

Als garnituur kun je de kastanjesoep evt. bestrooien met croutons.

*Terwijl je soep staat te pruttelen maak je die croutons natuurlijk even zelf. Dat gaat heel simpel. Snij wat oud witbrood in blokjes van 1 x 1 cm. Verhit wat boter in een koekenpan, doe er de broodblokjes bij en bak ze op een matig vuurtje goudbruin.*