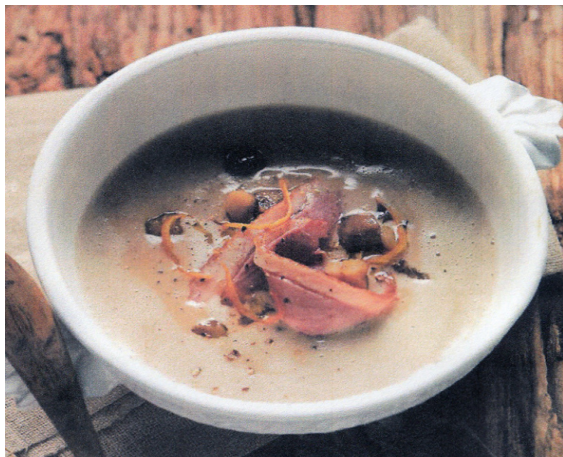


Kastanje veloute met gerookte eendenborst



Ingredienten

- 1 sinaasappel (onbehandeld)
- 1 ui
- 2 el boter
- 200 g kastanjes
- 75 cl groentebouillon
- 15 cl room
- 4 cl cognac
- 1 gerookte eendenborst

Bereiding

Voor 4 personen

Bereidingstijd 25 minuten

Bereiding:

Was de sinaasappel, droog af, rasp de schil fijn en pers het sap uit. Pel en snipper de ui. Smelt 1 eetlepel boter in een grote pan. Bak 150 g kastanjes en de ui goudbruin. Brus met 70 cl groentebouillon en het sinaasappelsap. Voeg de room toe, breng aan de kook en zet het vuur lager. Laat 15 minuten zacht koken.

Hak de overige kastanjes fijn. Smelt de rest van de boter en fruit de kastanjes en de geraspte sinaasappelschil. Brus met de cognac en de rest van de groentebouillon. Laat enkele minuten inkoken.

Snij de gerookte eendenborst in dunne plakjes.

Mix de soep fijn en kruid met peper en zout.

Schep de kastanje velouté in kommen, werk af met de gefruite kastanjes en de gerookte eendenborst. Serveer meteen.