**Kastanje puree (Ann)**

Kastanje puree als bijgerecht dat zowat past bij elke wintergroente. Een karwij dat niet snel klaar is, maar wel lekker.

Om de puree te maken moet je eerst een potje water laten koken met veel olie (geen olijfolie). De kastanjes voorzien van een kruis dat je met een scherp mesje erin snijdt. De kastanjes ongeveer 8 min. laten koken en afgieten. Best neem je kleinere porties om te koken, want ze moeten zo warm mogelijk zijn om ze te pellen. Dan doe je de gepelde kastanjes in een kookpotje met een goeie bodem water, peper en zout, wat nootmuskaat en goei boter. Je gaart ze verder op een klein vuurtje en klaar! Wel opletten dat ze niet aanzetten.