

Romeinse Kastanjepuree

400 gram gekookte kastanjes
1 theelepel zwarte peperkorrels
1 theelepel korianderpoeder
½ theelepel komijnzaad
1 eetlepel verse munt (of gedroogd)
1 teen knoflook
1 eetlepel vissaus
2 eetlepels honing
3 eetlepels wijnazijn
eventueel water
3 eetl olijfolie

Stamp de peperkorrels en het komijnzaad fijn. Pureer de kastanjes. Meng alle ingrediënten, behalve water en olie. Voeg water toe om een smeelige puree te krijgen. Verwarm en doe er op het laatst de olijfolie bij. Serveer op toast.