

Linzen met kastanjepuree



De Tamme kastanje is een boomsoort die door de Romeinen naar West-Europa is gebracht. Kastanjes waren voor hen een belangrijke bron van koolhydraten. In het kookboek van Apicius staat een recept voor een heerlijke kastanjepuree die bij een linzenschotel gegeten werd (*Lenticulam de castaneis*; zie <http://www.apiciana.nl>). Hieronder staat het recept, vertaald naar deze tijd. Verse kastanjes kun je vrij eenvoudig pellen. Liggen ze al wat langer, kruis ze dan in en kook ze een paar minuten. Pel ze snel; zolang ze warm zijn gaat de schil er makkelijk af.

Ingrediënten:

- 400 gram gepelde kastanjes
- 1 theelepel zwarte peper
- 1 theelepel koriander
- ½ theelepel komijn
- 3 eetlepels munt (vers gehakt of gedroogd)
- 1 teen knoflook (geperst)
- 1 eetlepel vissaus of visbouillon
- 2 eetlepels honing
- 3 eetlepels wijnazijn
- enkele lepels water
- 3 eetlepels olijfolie

Bereiding:

Kook de kastanjes 15 minuten in water met zout. Giet het water af en stamp de kastanjes fijn. Meng de overige ingrediënten behalve water en olie. Voeg dit mengsel toe aan de kastanjepuree. Voeg water toe tot de gewenste smeugheid is bereikt. Verwarm de puree desgewenst al roerende op het vuur en voeg voor het opdienen olijfolie toe.