

Ingrediënten voor 4 personen

1 Kg Boerenkool 3 l water 1,5  
theel. zout 2 uien 2eetl boter 0,5  
l. warme, pittige vleesbouillon 1 tl.  
zout snuffje zwarte peper snuffje  
gemalen piment 400 gr. tamme  
kastanjes 2 el boter 1 el suiker  
1/8 l slagroom (of evt. koffieroom)

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Frans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Boerenkool

Frans recept met als basis boerenkool en gecarameliseerde kastanjes..

### Bereidingswijze

Bladeren van kool stropen. Blancheer de kool 5 min. in het kokende water met zout, laat hem uitlekken en hak hem grof. Uien pellen en snipperen, en fruiten in boter. Boerenkool door de uien mengen. Bouillon en specerijen toevoegen en de kool met de deksel op de pan ca. 45 min. zachtjes stoven. Voor de kastanjes water aan de kook brengen. Kastanjes aan de puntige kant kruisgewijs inkerven en 20 tot 25 min. flink laten koken. Daarna pellen. Boter laten smelten, suiker toevoegen, en onder voortdurend roeren laten caraméliseren. Kastanjes in de caramel omscheppen en afgedekt warm houden op een lage warmtebron. Room door de boerenkool roeren en op smaak brengen. Als laatste de kastanjes erdoorheen scheppen.

### Serveertips

Lekker met gekookte aardappeltjes