

# GEPOFTE APPELS MET BLOEDWORST

Bereiden: 20 minuten

Kooktijd: 45 minuten

Voor 4 personen:

- ◆ 8 golden delicious-appels
- ◆ 4 bloedworsten
- ◆ 40 gram boter
- ◆ Zout

Verwarm de oven voor op 220 °C. Snijd de appels op 2/3 doormidden, haal de bovenkant eraf en hol de appels uit. Haal niet te veel weg anders vallen de appels in de oven uit elkaar. Doe er wat zout en boter in. Leg het dekseltje weer op de appels. Leg ze in een met boter ingevette schaal en zet deze vervolgens zo'n twintig minuten in de oven. Ontvel in de tussentijd de worst en snijd hem in plakjes. Laat de worst circa tien minuten in de rest van de boter in de koekenpan bruin worden. Haal de appels, wanneer ze bijna gaar zijn, uit de oven en vul ze met de worst. Zet de schaal vervolgens nog zo'n vijf minuten in de oven.

**Wijntip:** rode wijn uit het Zuidwesten



# ROMIGE KASTANJESOEP

Bereiden: 15 minuten

Kooktijd: 1 uur

Voor 4-6 personen:

- ◆ 160 gram knolselderij
- ◆ 720 gram geblancheerde kastanjes (bij voorkeur verse, tamme kastanjes, 2 tot 5 minuten gekookt in heet water. Anders kastanjes uit blik).
- ◆ 20 gram boter
- ◆ 1,5 dl water
- ◆ 1 blokje kippenbouillon
- ◆ 4 theelepels crème fraîche
- ◆ Zout

Fruit de kastanjes enkele minuten in wat boter op zacht vuur. Voeg de in stukjes gesneden knolselderij toe. Breng ondertussen 1,5 dl water aan de kook en voeg het bouillonblokje toe. Giet de warme bouillon over de kastanjes en de bleekselderij en laat het geheel ongeveer 50 minuten koken op zacht vuur. Breng op smaak met wat zout. Pureer met een staafmixer en check nog een keer de smaak. Voeg voor het opdienen een lepel crème fraîche toe.

**Wijntip:** pinot blanc.

