

KONFIJT KASTANJES.

Neem 1 kg tamme kastanjes en maak een kerf in hun ronde kant. Leg ze 15 minuten in kokend water. Laat ze dan in het kookwater afkoelen en schil ze.

Warm ½ liter water op en voeg er 1 kg suiker en 1 gespleten vanillestokje aan toe. Haal na 20 minuten de pot van het vuur en doe er de kastanjes in. Laat ze de hele nacht weken.

Haal de kastanjes er de volgende dag met een schuimspaan uit. Laat de siroop 1 minuut koken, draai het vuur uit en doe de kastanjes weer in het water.

Herhaal die bewerking vier dagen na elkaar. De laatste dag laat je de siroop 4 tot 5 minuten koken eer je de kastanjes er voor de laatste keer 1 minuut in onderdompelt. Ten slotte wikkel je elke kastanje in een vetvrij papiertje.

