



Saucijsjes met kastanjes



Bereiden in: pan

Vorbereiding: 15 min.



Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 blik gepelde kastanjes (ca. 425 ml)
- 1 blik of 1 pot hele champignons (ca. 315 ml)
- 4 saucijsjes
- zout
- zwarte peper
- 100 ml droge witte wijn
- 1 el fijngehakte kervel

Voedingswaarde

- 810 kcal, 3390 kJ
- 57 g vet
- 24 g eiwit
- 50 g koolhydraten
- 6 g vezels

Wist u dit

Saucijsjes, waaronder de Franse crépinettes, worden gemaakt van een vulling van gemalen vlees en kruiden, die in een zogenoemd varkensnet worden gewikkeld.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



Saucijsjes met kastanjes

Bereiding

1

Giet de kastanjes in een vergiet af, spoel ze af met koud water en laat ze goed uitlekken. Giet ook de champignons af en laat ze goed uitlekken.

2

Verhit de pan op een matig vuur zonder vet te gebruiken. Braad daarin

de saucijsjes ca. 5 min. en keer ze af en toe. Voeg de champignons toe en braad het mengsel nog ca. 10 min. op een middelhoog vuur. Breng op smaak.

3

Neem de saucijsjes en champignons uit de pan en leg ze op een voorverwarmde schaal. Doe de kastanjes in de pan, doe de deksel erop en verwarm nog 5 min. Neem uit de pan en leg de kastanjes bij de saucijsjes.

4

Giet heel voorzichtig het overtollig vet uit de pan en roer vervolgens de aanbaksels los met de wijn. Laat deze kort inkoken, giet de saus over de saucijsjes en champignons en garneer met kervel. Serveer direct.

Kooktips

Giet het overtollige vet uit de pan op een aantal lagen keukenpapier. Vouw het vervolgens samen en gooi het zo weg.

Serveren

Serveer bij de worstjes vers, knapperig wit stokbrood en schenk er een goed gekoelde Franse rode landwijn bij.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten