

Kastanjes temmen



Tallina van den Hoed, Pay-Uun Hiu, Marcus Huibers, Onno Kleyn, Loethe Olthuis en Marie Louise Schipper doen beurtelings suggesties voor de dagelijkse dis

Herfstschtel met kastanjes (voor 4 personen)

Deze week belde een mevrouw uit Nijmegen de Volkskeuken met het verzoek of we wat met kastanjes konden doen. In de bossen bij haar liggen ze nu voor het oprapen, Turkse en Marokkaanse families gaan vrolijk met zakken vol naar huis, maar Nederlanders doen er eigenlijk weinig mee, constateerde ze.

Tamme kastanjes, inderdaad. Ik ben er ook niet zo'n fan van. Als je ze uit het bos haalt, is het een hoop gedoe met koken en schilletjes

peuteren en dan zijn ze meestal toch erg melig en niet zo lekker. Als je ze gekookt en wel koopt, zijn ze goed aan de prijs.

Maar ze horen wel bij de glorie van de herfst en bij mooie wandelingen met frisse aardse boslucht en paden vol prachtige gele en rode bladeren waar je ritselend en ruisend doorheen loopt. Eigenlijk ben je wel gek als je gewoon het eten laat liggen dat zich daar in volle rijkdom voor je uitstalt.

Dat is ook het idee van de site foodwalks.nl, die ik tegenkwam bij een rondje internetten op het trefwoord kastanje. Op die site, een project van Lekker Landschap en Stichting wAarde, staat een flink aantal wandelingen die bij elkaar een netwerk moeten gaan vormen van routes waar je je eten kunt plukken of rapen. Noem het een gratis openluchtsupermarkt. Er staan recepten bij de routes en ook zijn de dichtstbijzijnde winkels genoemd voor ingrediënten die niet op de velden of in het bos groeien.

Voor kastanjes, blijkt op deze site, is Nijmegen werkelijk een walhalla. In het Kastanjedal zijn langs vrijwel alle wandelpaden tamme kastanjes te vinden (deze hebben, in tegenstelling tot de niet eetbare wilde kastanjes, een huls met dunne stekeltjes; de vruchten zijn aan de onderkant plat en hebben aan de bovenkant een pluimpje).

Terug naar de vraag van de week: wat maak je daar nu mee? Een bonte herfstschtel met verschillende mooie groenten van eigen bodem, zou ik zeggen. In de eerste plaats aardperen, want die lagen toch plat in mijn tuin na de storm van vorige maandag, aangevuld met pompoen, pastinaak en paddestoelen.

Begin met de kastanjes: snijd de bodem kruiselings in, kook ze 5-8 minuten in water tot het kruisje openstaat en ze makkelijk te

schillen zijn. Zet ze daarna weg, maak de andere groente schoon en snijd ze in ongeveer even grote stukjes. Hussel ze met de kruiden en wat zout en peper door elkaar in een grote ovenschaal. Giet er de (eekhoortjesbrood)bouillon in, doe er een flinke scheut olijfolie over en zet ca. 20 minuten in een voorverwarmde oven (180-200 graden). Sprenkel halverwege wat marsala over de groenten. Eet met puree of aardappelkroketjes.

Ingrediënten

250 gr. tamme kastanjes

400 gr. aardperen

400 gr. pompoen

2 pastinaken

2 à 3 portobello's

bouquet kruiden, fijngehakt (o.a. dragon, tijm, rozemarijn, salie)

zout, peper

2,5 l bouillon

olijfolie

scheutje marsala