



SKIVEKOMMUNE

Kastanjeopskrifter

Udviklet af Alex Kirkegaard fra Spøttrup Kro i forbindelse med projektet "Indsamling af spisekastanjer i Danmark" og præsenteret for deltagerne i slutarrangementet 10. juli 2015.



Projektet har fået midler af EU, Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne og Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri fra den pulje, der støtter "Demonstrationsprojekter om bevaring og bæredygtig udnyttelse af plantegenetiske ressourcer for jordbrug og fødevarer"

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri



Den Europæiske Landbrugsfond
for Udvikling af Landdistrikterne

Danmark og Europa investerer i landdistrikterne



Kastanje drys serveret med skyr.

Kastanjer blendes let til de er findelt i passende størrelse.

Ta ´ lige del kastanje og farin i et ildfast fad med bagepapir el. Smurt med olie.

Ovn varmes op til 180 grader og fadet sættes ind. Skal bage/steges i ca. 30 min.

Husk et par gange at røre i fadet.

Efter nedkøling smulders blandingen og er klar til brug.

Anvendelsesforslag:

Lav din egen müsli blanding med drysset i.

Som fyld i desserter – æblekager – til oste bordet – til brunch osv.

Kastanje postej ” rørt ”

Lav en postej efter egen opskrift.

Skift melet ud med kastanjemel og hak / blend friske kastanje og kom det i massen.

Efter bagning og afkøling kommes postejen uden skorpe i en skål og der tilsættes hakket bladselleri evt. Peberfrugt og det hele røres sammen.

Anvendelsesforslag:

Kom postejen i sprøjtepose så det kan bruges til kanapeer – portions anretninger sammen med andet lækker tapas.

Projektet har fået midler af EU, Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne og Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri fra den pulje, der støtter

”Demonstrationsprojekter om bevaring og bæredygtig udnyttelse af plantegenetiske ressourcer for jordbrug og fødevarer”



SKIVEKOMMUNE

Kastanje brød.

Brug 30 til 60 % kastanje mel i stedet for din almindlige opskrift (du kan ikke bruge udelukkende kastanjemel, da der ikke er gluten i melet).

Brug evt. blendet kastanje som fyld i dit brød.

Vores erfaringer er at Rosemarie – tørrede tranebær - mørk øl er ting som går rigtig godt sammen med kastanje i brød.

Knækbrød lavet på kastanje mel.

Det kan lade sig gøre da det ikke skal hæve. Brug lidt natron el. Bagepulver.

Kastanje /blommer i cognac.

Kom blommer og kastanje i ildfast fad sammen med lige dele rørsukker og krydderier (kan være muskat, kanel eller lignende .)

Må stege i ovn med cognacen i ca. 30 min og der vil danne sig en lage.

Kommes på rengjorte glas og kan gemmes til en dejlig dessert – ostebord – tapas mm.

Projektet har fået midler af EU, Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne og Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri fra den pulje, der støtter

”Demonstrationsprojekter om bevaring og bæredygtig udnyttelse af plantegenetiske ressourcer for jordbrug og fødevarer”

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri



Danmark og Europa investerer i landdistrikterne



Den Europæiske Landbrugsfond
for Udvikling af Landdistrikterne