

## Recepten met Schorseneren

Schorseneren valt onder de vergeten groente. Je kunt ze op verschillende manieren bereiden.

De schil van de schorsneer is niet te eten, de rest wel. Helaas gaat de schil er niet gemakkelijk af. Bovendien komt er meestal een kleverig melksap vrij, dat lastig van de handen of keukengerei te verwijderen is.

Schorseneren kun je het best gaan schoonmaken met keukenhandschoenen aan. Vul de gootsteen of een andere ruime bak met water. Voeg hier een scheut citroensap of azijn aan toe. Zo ga je verkleuren tegen. Snijd de kontjes van de schorseneren af en leg ze daarna in de bak. Haal met een dunschiller de schil eraf. Er zijn mensen die schorseneren onder water schillen. Spoel ze goed af, snijd ze in stukken en doe ze direct in een bak met water en azijn of citroensap.

### 1. Schorseneren in melksaus

Ingrediënten:

- 1 kg schorseneren
- 1 ei
- 1 liter melk
- citroensap of azijn
- 1 el bloem
- peterselie
- nootmuskaat, peper en zout



Snij de uiteinden van de schorseneren weg en borstel ze goed schoon onder de waterkraan. Schil ze met een dunschiller en snijd ze in stukken van ongeveer 5 cm. Leg ze vervolgens meteen in water met een flinke scheut citroensap of azijn. Breng in een diepe kookpan een halve liter water aan de kook met een halve liter melk. Doe dan de stukjes schorseneren erbij. Laat dit 30 minuten zachtjes koken met een deksel op de pan. Giet ze daarna af en laat ze uitlekken in een vergiet. Voeg aan de eetlepel bloem een beetje water toe en roer dit tot een papje. Breng de andere halve liter melk aan de kook en schenk er al roerend het bloempapje bij. Laat dit 2 minuten zachtjes doorkoken, wel blijven roeren. Haal dan de pan van het vuur en voeg al roerend een losgeklopt ei aan de saus toe. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Doe de schorseneren bij de melksaus. Laat het nog even goed opwarmen, maar laat het niet koken, want dan stolt het ei en komen er vlokjes in de saus. Strooi vervolgens een beetje peterselie over de schorseneren.

## 2. Gestoofde schorseneren met spekjes en ui als bijgerecht

Ingrediënten:

- ongeveer 500-750 gram schorseneren
- 100 gram spekjes
- 2 middelgrote uien

Schil de schorseneren zoals hierboven is beschreven. Snijdt nu de schorseneren in kleinere stukjes.

Bak de spekjes uit en fruit hierna de gesnipperde ui. Voeg hier een scheutje water, de in stukjes gesneden schorseneren en een klein scheutje citroensap aan toe. Laat dit 20 minuten zachtjes stoven totdat de schorseneren gaar zijn.

Tip: een leuke variatie is om de schorseneren eerst even mee te bakken. Voeg ze dan samen met de ui toe en bak ongeveer vijf minuten tot ze lichtbruin zijn gekleurd voordat je het vocht toevoegt.

## 3. Ovenschotel met schorseneren

Ingrediënten:

- Schorseneren
- Aardappelen voor aardappelpuree
- Crème fraîche
- Scheut melk
- Ham-blokjes
- Kaas

Schil de schorseneren en kook ze zoals in het eerste recept is beschreven.

Kook aardappelen en pureer de aardappelen. Voeg een flink stuk boter toe, wat crème fraîche en een scheut melk. Roer de stukjes schorseneren en stukjes ham door de aardappelpuree. Doe dit in een ingevette ovenschaal. Doe er een laag kaas over en zet het 30 minuten in een voorverwarmde oven (op ca. 175 graden C)

