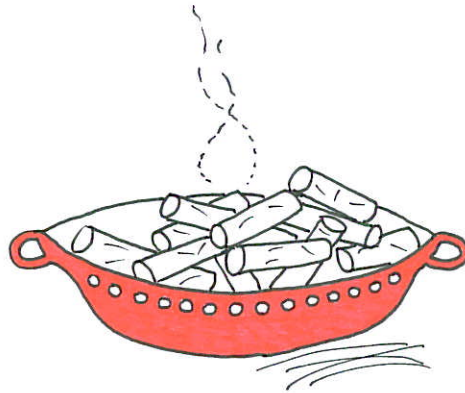


# Romige schorseneren (4 personen)

Bereiden: 10 minuten  
In de pan: 20 minuten

## Nodig:

- 750 g schorseneren
- 1/8 L slagroom
- wat citroensap
- zout
- versgeraspte nootmuskaat
- paar sprietjes bieslook



## Doen:

Snij met een dunschiller de donkere, zanderige schil van de stakken tot je een witte stengel overhoudt, zonder zwarte puntjes.

Snij ze in stukjes ter grootte van een vingerkootje en spoel ze goed schoon onder stromend water.

Bewaar ze in water met wat citroensap. Tot zover de voorbereiding.

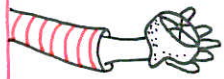
Giet het citroenwater af en doe de schorseneren in een pan met vers water (+ wat zout) tot ze net onderstaan. Brey aan de kook en laat op zacht vuur 10 minuutjes zacht koken tot ze net niet helemaal gaar zijn. Dat voel je als je erin prikt. Giet het water af. Voeg de slagroom ervoor in de plaats en laat de schorseneren op heel zacht vuur in 10 minuten verder garen in de room.

Vooraf NIET onder de kraan schoonmaken



Tip! dat wordt een modderige bedoeining

Tip! citroensap is tegen het verkleuren



net asperjes!



ze zien er niet uit.. maar zijn boterzacht & heerlijk



## Serveren:

Giet de room desgewenst af. Rasp er verse nootmuskaat overheen en garneer met wat gehakte bieslook. Lekker bij rijst en een gebakken of gestoomd visje.

Tip! verpakt in een krant blijven ze lang goed in de groentels van de koelkast

