

Schorseneren.

De schorseneer is een lange, dunne witte wortel met een zwarte schil. Het is een "ouderwetse" groente. In Duitsland wordt hij wel winterasperge genoemd. Dikke wortels zijn gemakkelijker te schillen, maar zijn soms houtig en hol van binnen. Dunne schorseneren hebben de fijnste smaak. Ze worden van oktober tot april geoogst en zijn ongeveer een week in de koelkast te bewaren.



Leg de schorseneren voor het schillen 5 minuten in een ruime bak met water om de aarde los te weken en boen ze daarna onder de stromende kraan schoon.

Schorseneren werden vroeger "keukenmeidenverdriet" genoemd, omdat bij het schillen een melkachtige stof wordt afgescheiden, die aan handen en mes plakt en afgeeft.

Maak ze daarom schoon onder water. Wanneer ze geschild zijn, leg ze dan in water met azijn of een scheut melk om ze mooi blank te houden.

Ze worden meestal in stukken van ca. 6 cm opgediend.

Schorseneren met ham of kaas.

Kook $\frac{3}{4}$ - 1 kg geschilde en in stukjes van ca. 10 cm gesneden, schorseneren in water met melk of zout. Schorseneren zijn gaar na 8 – 15 minuten.

Verdeel ze in 4 bundeltjes en wikkel ze in plakken kaas of ham.

Leg deze pakketjes in een voorverwarmde diepe schaal en giet er hete bechamelsaus overheen.

Bestrooi met verse kruiden.

Ovenschotel met schorseneren, spekjes en kaas.

(voor 4 personen)

50 gr belegen, geraspte kaas, peper, event zout, boter, 800 gr schorseneren, 400 gr aardappelen in plakjes, 1 teentje knoflook, 200 gr spekblokjes, $\frac{1}{8}$ l slagroom.

Schorseneren wassen en schillen met een dunschiller.

Kook/bak de aardappels, schorseneren en spekjes kort.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Doe de slagroom met de uitgeperste knoflook in een pannetje en breng dit aan de kook. Laat de room wat inkoken tot deze dikker wordt. Maak op smaak met peper en event. wat zout.

Snij de schorseneren in kleinere stukjes. Bedek de bodem van de ingevette schaal met de plakjes voorgekookte aardappel. Verdeel hierover de spekblokjes.

Verdeel de schorseneren over de spekjes en bestrooi deze met de kaas.

Giet de slagroomsaus over de schotel en zet de schaal in de oven.

Bak de schorsenerenschotel 20 minuten in de oven tot deze een goudbruine kleur heeft.