



Schorseneren op Vlaamse wijze

met ei mimosa en botersaus

Dit gerecht is geïnspireerd op asperges op Vlaamse wijze, maar dan een winterse versie, met een bijzondere groente. Schorseneren werden vroeger ook wel "huisvrouwenverdriet" genoemd vanwege de klus om ze te schillen. Bij het schillen van schorseneren komt er namelijk een wit, kleverig sap vrij. Door ze onder stromend water te schillen heb je hier minder tot geen last van. De smaak van schorseneren lijkt op die van artisjok en asperge.

35 min | 880 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten te sparen door je recepten te bekijken via onze mobiele website



BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Aardappels, vastkokend	g	250	500	750	1000
Schorseneren	g	300	600	900	1200
Ei	st	2	4	6	8
Roomboter	g	40	80	120	160
Sjalot	st	1	2	3	4
Verse peterselie	st	0.25	0.5	0.75	1
Citroen	st	0.25	0.5	0.75	1
<i>zelf toevoegen:</i>					
Citroensap	el	1	2	3	4
Nootmuskaat	tl	0.25	0.5	0.75	1

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Was of schil de aardappels en kook in 20 minuten gaar. Giet daarna het water af en laat even uitdampen.
2. Doe water met een beetje citroensap (of azijn) in een pan en breng aan de kook. Was en schil de schorseneren met een dunschiller. Snijd de stengels in gelijke stukken en kook ze circa 15 minuten. Giet het water af.
3. Kook de eieren 8-10 minuten met de aardappels mee. Laat de hardgekookte eieren schrikken onder de koude kraan en prak ze kruimelig met een vork (als mimosa).
4. Pel en snipper de sjalotten. Snijd de peterselie heel klein. Verwarm de helft van de boter in een steelpan en fruit de sjalotten 2 minuten. Doe de geprakte eieren, peterselie en de rest van de boter erbij en breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper.
5. Serveer de gekookte aardappels met de schorseneren en lepel de botersaus erover.

Tip: Het is ook lekker om een gebonden sausje te maken van boter, bloem en melk.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

