



Schorseneren met botersaus

Schorseneren worden ook wel de winterasperges genoemd. De smaak lijkt ook wel een beetje op die van asperges. Ze zijn alleen verkrijgbaar in de winter. Ze zijn goed te combineren met een gekookt eitje.



Wat heb je nodig?

- 1,5 kg schorseneren
- 0,5 liter volle of halfvolle of ongezoete plantaardige melk
- Scheutje azijn
- 20 à 30 gr bloem
- 30 à 40 gr boter
- Zout en verse nootmuskaat



Wat ga je doen?

- 1 Spoel de schorseneren af en schil daarna de schorseneren onder water met een dunschiller.
- 2 Spoel de schorseneren schoon en snijd de schorseneren in gelijke stukjes van ongeveer 10 cm. Leg de stukjes direct in water met een scheutje azijn of citroensap of melk. Dit om de kleur van de schorseneren blank te houden.
- 3 Spoel de gesneden schorseneren nogmaals af en kook ze in 15 minuten net niet gaar in ruim kokend water met wat melk en zout.
- 4 Laat vervolgens de schorseneren in een vergiet uitlekken.
- 5 Maak het sausje door de boter te smelten in een pan en hier vervolgens 20 à 30 gram bloem aan toe te voegen.
- 6 Laat dit mengsel, onder af en toe roeren, gaar worden, maar niet bruin. Dit heet een roux.
- 7 Voeg beetje bij beetje de melk toe aan de roux totdat de saus de gewenste dikte heeft bereikt. Zorg telkens dat de melk en de roux geheel gemengd zijn voordat je meer melk toevoegt. Kruid de saus af met wat zout.
- 8 Voeg de schorseneren toe aan de saus.
- 9 Houd de saus met de schorseneren tegen de kook aan (dit heet stoven). Stooft het geheel 10 tot 15 minuten. De schorseneren zijn gaar als je er met een vork makkelijk in kan prikken.
- 10 Leg de schorseneren met het sausje op een schaal en rasp er wat verse nootmuskaat over.

Eet smakelijk!



Ook een goed idee in januari:

aardperen, bleekselderij, boerenkool, koolraap, pastinaak, prei, spruiten, uien, veldsla en (winter)postelein, hand- en stooftperen