

Gekarameliseerde schorseneren

hoofdgerecht voor 2 personen, 40min

Van de Streekmolen:

- 400 g schorseneren
- 2 el honing

En verder:

- boter
- zout, peper
- beetje azijn

Schorseneren kun je op verschillende manieren schillen. Keukenhandschoenen zijn in ieder geval handig, want bij het schillen komt een plakkerig, roomwit melksap vrij. Borstel of veeg de schorseneren zo goed mogelijk schoon en schil ze vervolgens met een dunschiller onder stromend koud water of in een bak met ruim water. Leg de schorseneren in hun geheel of in stukjes gesneden in schoon water met het sap van een halve citroen of een scheutje azijn zodat ze mooi roomwit blijven. Schoongeborsteld en vervolgens ongeschild koken kan ook, de schil trek je er na het koken gemakkelijk af. Spoel ze voor ze de pan in gaan wel even schoon onder stromend koud water. Geschild koken doe je schorseneren in een weinig water met zout. Kook ze afhankelijk van de dikte zo'n 10 minuten, tot ze een knapperige beet hebben. Giet af. Verhit in een koekenpan de boter en bak de schorseneren hierin even aan. Doe er de honing bij en een scheutje azijn. Meng goed en laat nog even bakken. Breng op smaak met zout en peper. Serveer (eventueel) met de gebakken beefburgers.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.kookgenoot.nl/>