

Schorseneren à la crème

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- ½ kilo schorseneren

En verder:

- 1 dl citroensap
- 125 gram crème fraîche
- 125 ml volle melk
- 3 eetlepels fijngehakte bladpeterselie
- Zout en peper

Schenk koud water in een kom en doe daar het citroensap bij. Schil de schorseneren, snijd ze in schuine plakjes en leg ze in het citroenwater. Neem een kookpan en zet deze op het vuur. Schenk hierin de volle melk met de crème fraîche en meng dit goed door elkaar. Schep vervolgens de schorseneren er bij. Meng het goed door elkaar en laat het geheel zachtjes koken. Stoof de schorseneren met het deksel schuin op de pan gedurende 15 minuten. Schep de schorseneren op de borden, laat de saus en in de pan en laat de saus nog een paar minuten inkoken. Schep de fijngehakte bladpeterselie door de saus en breng het op smaak met zout en peper. Schenk de saus over de schorseneren. Serveer het gerecht met bijvoorbeeld de gefrituurde aardperen. Eet smakelijk.

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