



Ham met gesmoorde botersla, schorseneren en kruidige krieltjes



20-30min



2 personen

Deze bijzondere wortel met zijn stugge, zwarte schil heeft de bijnaam "keukenmeidenverdriet" stiekem wel een beetje verdiend. Het schillen is een ramp en als klap op de vuurpijl verkleurt de wortel waar je bij staat. Desondanks is deze oergroente eenmaal bereid een plezier om te eten. Probeer onze variant op winterasperge eens in dit klassieke Hollandse recept met kruidige krieltjes en gewokte botersla in een sausje.

Wat je van ons krijgt

- schorseneren
- aardappelkruiden
- krieltjes
- botersla
- verse bieslook
- plakken ham ^{1,3,6,7,10}
- knoflook, teen

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- boter ⁷
- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- dunschiller
- grote koekenpan
- grote kookpan
- grote ovenschaal
- middelgrote kookpan
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Trek voor het schillen van de schorseneren (latex)handschoenen aan, het vocht dat vrijkomt is vrij plakkerig!

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

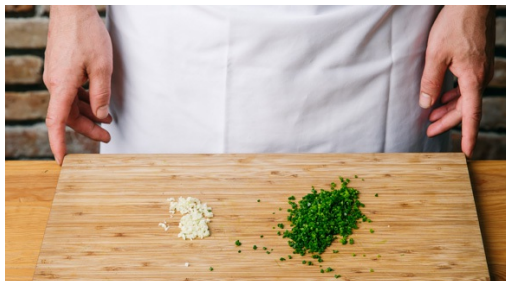
Voedingswaarde per portie

calorieën 555kcal, vet 21.2g, koolhydraten 45.5g, eiwit 27.2g



1. Krieltjes koken

Doe de **krieltjes** in een middelgrote kookpan met water en een snuf zout, breng aan de kook en kook ze in 10-12min gaar. Giet af. Breng een grote kookpan met water voor de **schorseneren** aan de kook. Boen intussen de **schorseneren** onder koud water goed schoon.



4. Smaakmakers snijden

Voeg de **schorseneren** toe zodra het water kookt en kook ze in 6-8min op middelhoog vuur gaar tot je er gemakkelijk met een vork doorheen prikt. Pel en hak intussen de **knoflook** fijn. Snijd de **bieslook** fijn of gebruik een schaar.



2. Schorseneren schillen

Vul intussen een grote kom of ovenschaal met water en voeg 2el azijn toe. Schil de **schorseneren** met een dunschiller (**zie kooktip, links**). Doe ze gelijk in het water, snijd evt. grotere exemplaren doormidden.



5. Botersla bakken

Verhit 1-2el boter in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Voeg de **knoflook** met de **hamreepjes** toe en voeg dan hand voor hand de **botersla** toe. Bak op middellaag vuur 3-4min tot de **sla** is geslonken. Breng op smaak met zout en peper.



3. Ham en sla snijden

Snijd de **ham** in 1cm brede reepjes. Snijd ca. 200g van de **botersla** af, verwijder de **stronk** en snijd de **sla** in reepjes van 1cm. Was de **slareepjes** in een vergiet en laat uitlekken. Bewaar de rest van de **botersla** voor bijv. een salade.



6. Botersla afmaken

Meng de **krieltjes** met de **aardappelkruiden**, 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Schep de **krieltjes** en **schorseneren** op de borden. Roer de **bieslook** door de **botersla**. Breng op smaak met zout en peper en evt. wat extra boter. Schep de **sla** en **ham** over de **schorseneren**.