



Schorseneren met spekjes

met karamelgaze, aardappelpuree en prei



30-40min



2 personen

Armeluisasperges, keukenmeidenverdriet... schorseneren hebben best wat bijnamen. Schillen is even een werkje, maar de smaak doet denken aan die van asperges, dus het is het meer dan waard. Gekaramelliseerd en gecombineerd met zoutige spekjes en romige aardappelpuree zijn ze een feestje.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 1x schorseneren
- 2x spekreepjes
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 prei
- 1x uienmarmelade ¹²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- zeef of vergiet

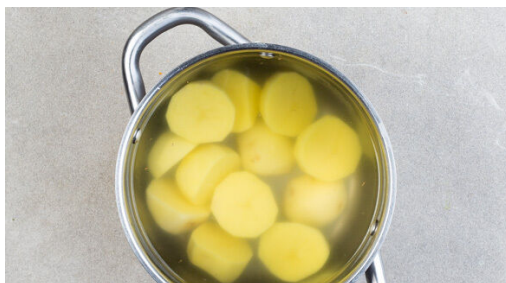
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 799kcal, vet 40.0g, koolhydraten 78.0g, eiwit 25.9g



1. Aardappels koken

Breng genoeg gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil en snijd de **aardappels** doormidden of in vieren. Voeg toe als het water kookt en kook ze in 15-20min gaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **aardappels** af en doe ze terug in de pan.



4. Schorseneren bakken

Neem de **schorseneren** uit het azijnwater en dep ze droog. Verhit de gebruikte pan op medium tot hoog vuur en bak de **schorseneren** in 6-8min goudbruin en gaar. Neem de pan van het vuur.



2. Schorseneren bereiden

Schil de **schorseneren** en snijd ze in stukken. Ze geven af, dus draag evt. keukenhandschoenen. Schenk 1L koud water en 2el azijn in een kom of braadslee en leg de **geschilde schorseneren** erin.



5. Aardappels stampen

Voeg de **crème fraîche** toe aan de **aardappels** en stamp tot een **puree**. Voeg wat **kookwater** toe voor extra smeuïgheid en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Snijd de **prei** in dunne ringen en roer ze door de **puree**. Verwarm het geheel al roerende in 3-4min op middelhoog vuur, tot de **prei** beetgaar is. Voeg nog wat **kookwater** toe als de **puree** te droog is.



3. Spekjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur en bak de **spekjes** in 5-7min knapperig. Laat ze uitlekken op wat keukenpapier en houd de pan met ca. **1el spekvet**.



6. Schorseneren afmaken

Zet de pan met **schorseneren** terug op medium tot hoog vuur en voeg de **uienmarmelade** toe. Laat ca. 1min karamelliseren en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Serveer de **puree** met de **schorseneren** en de **spekjes** er bovenop.