

# Schorseneren



## Bijgerecht

Groente

**4 personen**

**Land:** Holland

**Bereidingstijd:** Voorbereiding: 30 min. Eindbereiding: 5 min.

**Seizoen:** november t/m februari



## Ingrediënten

- 1 kilo schorseneren
- 3 el azijn of citroensap
- 3 el melk voor het koken
- zout
- 50 gram boter
- 50 gram bloem
- 6 dl melk
- peper
- nootmuskaat
- eventueel tijm

## Bereidingswijze

1. Spoel de schorseneren goed af en probeer zoveel mogelijk modder te verwijderen. Snijdt de boven en onderkant er af. Schil de zwarte schil eraf met een dunschiller; schil donkere vlekjes goed weg. Spoel nog even met water om het laatste zand te verwijderen. Snijd de schorseneren in stukjes en leg deze in water met azijn of citroensap om de kleur blank te houden.
2. Kook ze in water met 2 el melk en zout in 15 tot 20 minuten gaar. Veel langer koken maakt ze slijmerig. Laat uitlekken. Smelt ondertussen de boter in een pan en roer de bloem erdoor. Schenk een deel van de melk erbij en blijf roeren tot een gladde massa ontstaat. Herhaal dit tot alle melk is opgenomen. Laat de saus 3 minuten doorkoken en breng op smaak met zout en peper.
3. Warm de schorseneren in de saus en strooi er nootmuskaat en eventueel tijm over.

## Tenslotte

Deze lange, zwarte stengelachtige groente wordt ook wel winterasperge genoemd. Al in de 16de eeuw werden ze hier gegeten. Schorseneer komt van scorzone oftewel zwarte adder in het Italiaans. Reken per persoon op ongeveer 250 gram verse schorseneren. De groente kan in de groentela van de koelkast twee tot vier weken worden bewaard. Overgebleven stukjes schorseneren kunnen ook de volgende dag in een salade gebruikt worden. Schorseneren (*Scorzonera hispanica*) is sinds de Tweede Wereldoorlog niet meer zo populair omdat het een bewerkelijke groente is. Bovendien komt bij het schillen melksap vrij waarvan de handen kunnen verkleuren. Dit feit heeft de groente de bijnaam "keukenmeidenverdriet" gegeven. Als je ze met keukenhandschoenen aan, of onder water schilt, gebeurt er echter niets. Voor **Schorseneren met Parmaham** kun je 10 schorseneren heel koken en dan doormidden snijden. Omwikkel ze een voor een met een half plakje Parmaham. Bak ze in een scheut olijfolie aan alle kanten. Bak in een andere pan 20 blaadjes salie in olijfolie krokant. Prik de salie met een cocktailprikker op elk rolletje. Besprenkel met wat olijfolie en 2 eetlepels citroensap en serveer. Voor **Schorseneren met Champignons** moet je stukjes gekookte schorseneer uit laten lekken en snijdt 250 gram champignons in vieren. Verhit een klontje boter in een pan en bak de champignons even aan. Doe de schorseneren ook in de pan en laat de groenten met 2 el water, 1 el tomatenpuree en 1 el verse of ½ el gedroogde dragon circa 10 minuten zachtjes bakken. Voor een **Schorsenerensalade** maak je door een sausje van 4 el olijfolie, 1 el limoen- of citroensap en zout te kloppen. Hussel de gekookte en afgekoelde stukjes schorseneer, stukjes van 1 geschilde zoetzure appel, 2 el peterselie door de dressing, proef en voeg zout en peper toe. Tenslotte **Schorsenerensalade met citroendressing** kun je de gekookte stukjes schorseneer ook gebruiken als warme salade. Boen daarvoor 1 citroen schoon en rasp er 1 tl gele schil af. Pers de citroen uit. Hak een bosje basilicum grof en meng die in een blender samen met 1 ½ el citroensap, de citroenrasp, 2 tl mosterd en 6 el olijfolie tot een dressing. Breng de dressing op smaak met zout en peper. Laat de schorseneren uitlekken en leg ze in een schaal. De schorseneren moeten nog lauwwarm zijn. Schep er dan 150 gr veldsla en de dressing luchtig door.