

Ingrediënten voor 4 personen

750 g schorseneren 1 el
citroensap 1 kleine ui in ringen
boter om in te bakken 2 el
peterselie, fijngehakt zout

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gebakken schorseneren

Vorbereiding

Het zand van de schorseneren borstelen. Schillen met een dunschiller. Draag daarbij plastic handschoenen of houd de schorseneren onder water tijdens het schillen. In stukken van 5 cmsnijden en die zolang in water met citroensap leggen.

Bereidingswijze

In 15-20 min. beetgaar koken in water. Even uit laten lekken. Boter verhitten en hierin de ui goudbruin bakken. Schorseneren al omscheppend meebakken. Als ze gaan kleuren de peterselie erdoor scheppen. Op smaak brengen met zout.

Serveertips

Lekker met rijst en salade