

Schorseneren

Ingredienten

schorseneren
citroen
peterselie

Bereidingswijze

De schorseneren een half uur in een bak water leggen om het zand los te weken. Tussendoor het water een keer verversen. De schorseneren schoon boenen en onder stromend water schillen met de dunschiller(het kleverige sap loopt dan meteen weg). De schorseneren in vingerlange stukken snijden en meteen in een bak water met citroen leggen, zodat ze niet verkleuren. Als ze schoon zijn, in 20 minuten gaar koken.