

Gebakken schorseneren



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 1 500 gram schorseneren
- 1 Scheutje olijfolie
- 1 Peper en zout
- 1 Citroensap
- 1 Platte peterselie



De grote schorseneer (*Scorzonera hispanica*) is een bekende wortelgroente die wordt verkocht onder de naam 'schorseneren'.

Het geslacht bestaat uit circa 175 soorten die voorkomen in Europa en Azië.

De schorseneer wordt ook wel asperges voor de armen genoemd omdat ze relatief goedkoop zijn. In Engelstalige landen wordt de schorseneer ook wel 'oyster plant' genoemd. De smaak zou ietwat op die van oesters lijken. De officiële Engelse naam is "salsify"

Zo maak je het:

Schorseneren bakken is een makkelijke variatie want je hoeft niet te voorkomen dat de groente bruin wordt voor ze in de pan gaat. Door het bakken worden ze vanzelf bruin. Bak ze wel op laag vuur want het moet ongeveer 30 minuten gebakken worden voor ze gaar zijn. Verhit de olijfolie in een pan en bak hierin de in stukjes gesneden schorseneren. In ongeveer 25 minuten zijn ze zacht en goudbruin. Veel roeren hoeft niet, alleen opletten dat ze niet aanbranden. Afmaken met peper, zout en beetje citroensap. Roer er wat verse peterselie door en serveer direct. Smakelijk eten.