



Schorseneren met citroen en peterselie

1 bussel verse of diepgevroren schorseneren • 1 dl (soja)room • het sap van 1 citroen • 1/2 bosje peterselie • peper en zout

Heb je voor de verse schorseneren gekozen, schil ze dan eerst en was ze grondig. Kook de schorseneren in gezouten water. Giet ze af en laat ze uitlekken. Roer er de room, het citroensap en de gehakte peterselie door en kruid bij met peper en zout.