

# Recept!

## Schorseneren met ham en ei

### Ingrediënten

2 eetlepels witte wijn azijn  
1 kg schorseneren  
1 kg aardappels  
4 eieren  
Bieslook  
125 gram crème fraîche  
1 teen knoflook  
2 theelepels mosterd  
200 gram achterham

### Bereiding

Schil en kook de aardappelen in water in ongeveer 20 minuten gaar en giet af.

Doe ondertussen de azijn in een ruime kom met water. Schil de schorseneren met een dunschiller en halveer. Leg de stelen direct na het schillen in het azijnwater. Neem de schorseneren uit de kom en breng met schoon water en zout aan de kook. Kook ze in 15 min. gaar.

Kook de eieren in een steelpan in 8 min. hard.

Roer ondertussen de crème fraîche los. Pers de knoflook. Meng de crème fraîche met de knoflook, mosterd en bieslook. Breng op smaak met peper en zout.

Laat de eieren onder stromend water schrikken. Pel en halveer ze. Giet de schorseneren en krietjes af. Verdeel de schorseneren met de ham en eieren over borden. Schep er een lepel bieslookroom bij. Serveer met de aardappels

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Allerhande  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel