

Landjuweel "de Hoeven"
Middenweg 4
7722XK Dalfsen
Tel: 0529-427688
www.landjuweeldehoeven.nl
email: info@landjuweeldehoeven.nl
Nieuwsbrief week 2 -2022



Gelukkig nieuwjaar!

Namens iedereen op ons mooie Landjuweel "de Hoeven" We wensen jullie al het goeds toe voor het nieuwe jaar!

Deze week in de tas: **onder voorbehoud van levering**

Groenten: Pastinaak, yacon, groenlof, schorseneren, bleekselderij

Fruit: appels, banaan, sinaasappel

Schorseneren uit de oven met ham

Ingrediënten:

125 gram rauwe ham, 40 gram geraspte kaas - 400 gram schorseneren, zout.
voor de saus: 20 gram boter, 20 gram bloem, 1 dl. bouillon van een tablet, 1 dl. Melk, zout, peper en nootmuskaat, snufje chilipoeder, 1 eierdooier.

Bereiding:

Vorbereiding

Schorseneren zijn lastig schoon te maken en te schillen. Afborstelen en pas na het koken (20 a 30 minuten) schillen is het handigst. Gebruik een scherp roestvrijstalen mesje. Om verkleuring te voorkomen legt U de geschilde delen meteen in water met wat citroensap.

Bereidingswijze

De schorseneren in water met zout in +- 20 minuten beetgaar koken. Daarna zijn ze goed te schillen of te pellen. Maak ondertussen de saus. Smelt de boter, voeg de bloem toe en al roerend de bouillon en de melk. Maak de saus op smaak af met zout, peper, nootmuskaat en chilipoeder. Roer het eidooier los met iets van de hete saus en voeg dit mengsel (van het vuur af) toe aan de saus. Snijd de rauwe ham in dunne reepjes. Laat de schorseneren uit lekken. Leg in een beboterde ovenschaal een laag schorseneren afgewisseld met een laag rauwe ham. Bedek het geheel met de saus en strooi de kaas erover. Plaats de schotel gedurende 15 minuten in de oven op 220* C. Serveren met gekookte aardappelen.