

# Schorseneren met zoete aardappel

## en groenten



Kok: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

HOOFDGERECHT

## BEREIDING

### SCHORSENEREN MET ZOETE AARDAPPEL EN GROENTEN

Boen de schorseneren goed schoon. Schil ze dan met een dunschiller in dunne repen en leg deze in citroenwater. Schil de zoete aardappel en schil deze ook in dunne repen. Schil de uien en knoflook en snipper ze fijn. Smelt boter in een pan en fruit de ui en knoflook hierin. Voeg de reepjes schorseneren en aardappel toe, giet de slagroom erbij en breng op smaak met peper en zout. Kook de schorseneren en aardappel beetgaar.

Hak de peterselie en kervel fijn en voeg dit toe. Was de lente-ui, snijd deze in kleine stukjes en strooi deze erover.

### GEBAKKEN EI

Klop de eieren in een kom los. Verhit de olie in een pan en giet het geklopte ei erin, eventueel in een bakvorm. Bak het ei op laag vuur en kruid het met peper en zout.

### SERVEERTIP

Draai de groenten met behulp van een lepel licht op en plaats dit in het midden van een bord. Leg het ei op de groenten.

### EET SMAKELIJK!

## INGREDIËNTEN

voor 10 porties

### SCHORSENEREN MET ZOETE AARDAPPEL EN GROENTEN

- 1,2 kg schorseneren
- 200 g citroenen
- 1,2 kg zoete aardappelen
- 50 g knoflook
- 100 g boter
- 350 g slagroom, langhoudbaar
- 5 g witte peper
- 20 g zout
- 10 g platte peterselie
- 10 g kervel
- 30 g lente-ui

### GEBAKKEN EI

- 550 g eieren
- 50 ml raapzaalolie
- 5 g witte peper
- 10 g zout

### Voedingswaarden

(per portie à 330 gram)

Energie: 481 kcal/2001 kJ

Vet: 31,2 gr

Koolhydraten: 36,0 gr

Eiwitten: 12,3 gr