

Lunch



Serveertip: Serveer de schorseneren met biologische spelt gnocchetti van Zaccagni.

voor ± 2-3 personen



SCHORSENEREN MET PITTIGE GOUDSE KAAS

600 gr schorseneren

2 eetlepels olijfolie

100 gr biologische geraspte kaas (Weerribben) vers gemalen peper en zout

een handje verse peterselie

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 graden. Was en schil de schorseneren en snij ze in stukken. Doe de stukken schorseneren in een pan en vul de pan met water zodat de schorseneren net onder water staan. Breng dit aan de kook en laat dit in ongeveer 15 minuten half gaar worden. Giet het daarna af en doe de stukken schorseneren in een ovenschaal. Snij daarna de peterselie fijn en verdeel dit samen met de olijfolie over de schorseneren. Maal er dan wat verse peper en zout overheen en strooi er als laatst een laagje geraspte kaas over de schorseneren. Zet de ovenschaal ongeveer 10 tot 15 minuten in de oven.



De gnocchetti van Zaccagni is te bestellen op www.australianhomemade.com/zaccagni