

Lunch



voor ± 2-3 personen



SCHORSENEREN MET PITTIGE GOUDSE KAAS

600 gr biologische schorseneren

2 eetlepels biologische olijfolie

100 gr biologisch 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 ze 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 de peterselie fijn en verdeel dit samen met de olijfolie over de schorseneren. Maal er wat verse peper en zout overheen en strooi er als laatste een laagje geraspte kaas over. Zet dan de ovenschaal nog 10 minuten in de oven. Serveertip: serveer met biologische gnocchetti.