**Gebakken schorseneren**

schorseneren
boter

**peper**
**kruidenzout**

Spoel het zand weg van de schorseneren. Verwijder de uiteinden en schil de wortels met een dunschiller. Spoel af en leg ze onmiddellijk in een waterbad met citroensap.

Snijd de geschilde schorseneren in frietjes. Bak ze rondom bruin in bruisende boter. Reken op minstens een kwartiertje bakken. Dek ze in het begin van de kooktijd af met halfopen deksel en verwijder het deksel op het einde, zodat het vocht verder verdampt en ze mooi bruin worden. Kruid met peper en kruidenzout. Prik erin met een vork om te controleren of ze gaar zijn.