**Schorseneren met witte saus**

schorseneren

melk

bloem

groentebouillon

**azijn**

**nootmuskaat**

**peper & zout**

***Voor de variant*:**

**parmezaan geraspt**

**witte wijn**

Was en schil de schorseneren. Gebruik latex keuken-handschoenen (foto 2). Leg de gekuiste wortels in een pot met water waaraan een scheutje azijn toegevoegd is.

Snijd de schorseneren in 5 cm lange stukken en kook die 20 minuten in melk, aangelengd met water. Verkruimel een groentebouillonblokje in de melk. Controleer na de kooktijd of de schorseneren wel voldoende gaar zijn.

Maak ondertussen [**een roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) en leng die aan tot bechamel met room én met wat van het warme kookvocht. Dat is heerlijk gearomatiseerd. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Hier heb ik selderijzout gebruikt. Het is niet gebruikelijk, maar ik heb ook een scheutje OXO in de saus verwerkt (Maggie bouillon, voor mijn Nederlandse vrienden). Het geeft iets meer ‘body’ aan de saus.

Voeg nu de gekookte schorseneren toe aan de saus, roer goed en dien warm op. Bijvoorbeeld met steak, boerenworst, of koteletjes en gebakken aardappeltjes of een andere aardappelbereiding.

**Een variant:** voeg wat witte wijn toe aan de witte saus en meng met geraspte parmezaankaas. Zo heb je schorseneren in kaassaus.