**Schorseneren op Vlaamse wijze met gerookte zalm**

schorseneren

gerookte zalm

grijze garnalen

eieren

uien

peterselie

bieslook

melk
natuurazijn

peper en zout

Maak de schorseneren schoon, schil ze met een dunschiller en leg ze vervolgens in water met azijn. Kook ze gaar in een twintigtal minuutjes in melk aangelengd met water.

Pocheer één eitje per persoon. Breng daartoe een kookpot water vermengd met een glas azijn aan de kook. Verminder het vuur onder het kookpunt. Breek de eieren in afzonderlijke schaaltjes. Maak een kolkbeweging in het water. Giet er voorzichtig een eitje per keer in en laat 6 minuten pocheren.

Snipper een kleine ui, een handvol peterselie en wat bieslook.

**Op het bord**: een paar schorseneren. Drapeer daarover een sneetje gerookte zalm met daarop wat gesnipperde uitjes. Werk het bord af met garnaaltjes, bieslook, peterselie en een gepocheerd eitje.

Dien op met cocktailsaus, tartaarsaus of hollandaise. Er hoeft verder niets bij, maar een stukje brood of wat aardappelpuree kan best.