SCHORSENEERSOEP MET SCHORSENEER PLAATTAARTJE EN KABELJAUW



Schorseneren! Deze vergeten groente moet je oprecht een keer weer gaan bereiden. Wat een enorme smaakvolle groente is dit en ook nog eens enorm veelzijdig. De groente heeft diverse namen zoals zwarte wortel, keukenmeidenverdriet, poor mans aspergus of winterasperge. Het is een verguisde, ouderwetse groente, die wij juist op deze manier in het zonnetje willen zetten. Naast een smaakvolle soep maken we een heerlijk plaattaartje met schorseneer. Een lekker stukje kabeljauw erbij, een goed glas witte wijn en het feest kan beginnen. Perfect voor een lichte maaltijd of een stevige lunch.





Benodigdheden voor 3-4 personen:

Soep

- 750 gr. schorseneer
- kruimige aardappel
- otten

- 900 ml. groentebouillon
- 200 ml. (soya)room
- 1 citroen
- 1 grote teen knoflook
- 4-5 salie blaadjes
- Scheut droge witte wijn
- Zout en peper
- 1 tl. vandouvan kruiden
- 1 el. olijfolie

Plaattaartje en kabeljauw
- 2 middelgrote schorseneren
- 6-8 blaadjes bladerdeeg
- 200 ml. creme fre
- 150 gr. kruidnagelkaas, geraspt
- Handvol platte peterselie, fijn gehakt
- 1 kleine rode ui, fijngesneden
- 2 salie blaadjes, fijngesneden
- Citroensap naar smaak
- Peper en zout
- 600 gr. kabeljauw

1) Haal allereerst handschoenen in huis, want schorseneer geeft een stofje af wat oprecht lang op je huid blijft zitten. Was de schorseneren grondig en boen alles goed af. Schil vervolgens met een dunschiller de schorseneer, zodat je het witte deel alleen over houdt. Snijdt deze in grove stukken en doe dit direct in een kom water met wat citroen of witte wijn azijn. Zo verkleuren ze niet zo snel. Schil de aardappel en snijd deze ook in blokjes.

2) Snijd de sjalottjes en knoflook fijn. Zet een grote pan op het vuur en verwarm 2 el. boter met een scheutje olijfolie. Fruit de sjalotjes en de knofloook aan met de salie-blaadjes. Na 3 minuten voeg je de schorseneer en de aardappel toe en bak deze even kort mee. Voeg vervolgens de groentebouillon en het scheutje witte wijn toe en breng zachtjes aan de kook voor 20 min.

3) Leg ondertussen de plakjes bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Snijd ongeveer 1 cm van de randen een kleine kleufje, zodat je een vierkantje krijgt. Maar snijd hem niet helemaal door! Dit zorgt ervoor dat de randen straks mooi op gaan stijgen en de rest egaal blijft. Meng de crème fraîche, kruidnagelkaas, platte peterselie, rode ui, salie, citroensap, peper en zout. Meng dit tot een mooi egaal mengsel. Spreid dit uit op de binnenkant van het vierkantje van de bladerdeeg.

4) Verwarm de oven voor op 210 graden. Snijd de schorseneer in stukken van 8 à 10 cm, zodat ze precies in het midden van het plaattaartje passen. Blancheer deze even voor een paar minuten. Snijd ze vervolgens door de helft en druk ze in het crème fraîche mengsel. Plaats de bakplaat in de oven en bak deze taartjes voor zo'n 15 à 20 minuten, totdat ze mooi goudbruin zijn

5) Bebloem ondertussen de kabeljauw en kruid ze met je favoriete viskruiden. Voeg ondertussen (na 20 minuten) de room toe aan de soep en laat dit nog even mee pruttelen. Bak de kabeljauw in 2 à 3 minuten

mooi goudbruin en leg deze even op een keukenpapiertje.

6) Na een totale bereidingstijd van 25 à 30 minuten, pureer je de soep met een staafmixer tot een mooi egaal geheel. Maak daarna de vandouvan olie door de kruiden te mengsen met de olijfolie. Dit druppel je straks op de soep in de soepkom. Ziet er niet alleen mooi uit, maar is ook enorm smaakvol. Breek de gebakken kabeljauw op de plaattaartjes en serveren maar!

7) Eetsmakelijk!

Heerlijk met de Barista Chardonnay (https://www.debigondier.nl/products/barista-chardonnay?_pos=1&_psq=chard&_ss=e&_v=1.0) als wijn erbij. Echt heel lekker.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.