

# SCHORSENEREN IN KOKOSROOM EN GEMBER



4 schorseneren  
1 citroen  
1 preiblad  
250 ml kokosroom  
2 cm gember  
Zwarte peper

- *Maak de schorseneren schoon, snij ze in stukken van 8 cm en kook gaar in water met citroensap*
- *Haal de groenten uit het kookvocht en laat dit verder inkoken*
- *Pocheer het preiblad kort, koel af in koud water en snij in dunne reepjes*
- *Verwarm de kokosroom zachtjes met de in fijne plakjes gesneden gember*
- *Bind de schorseneren in pakketjes van 4 à 5 stuks met de preireepjes*
- *Meng de kokosroom met het ingekookte schorseneerkooknat en bind eventueel met kuzu, arrowroot of maïzena.*
- *Kruiden naar smaak en serveer volgens eigen inspiratie*

# GEBAKKEN BLOEMKOOLO MET WALNOTEN

1 bloemkool  
Boter  
Handvol walnoten  
Appelazijn  
Zwarte peper van de molen  
Grof zeezout

- *Snij de bloemkool overlangs in schijven van ongeveer 1 cm dik*
- *Laat een klontje boter smelten en bak de bloemkool zachtjes langs beide zijden mooi bruin*
- *Gooi er de grof gehakte noten bij*
- *Besprenkel rijkelijk met appelazijn en kruiden met peper en zout*
- *Serveer met de bakboter*

