

Schorseneren met karnemelk en pompoenpitten



Ingrediënten

- 2 dl Pur Natur verse karnemelk
- 1 l Pur Natur verse melk
- peper en zout
- 2 el olijfolie
- 100 g geroosterde pompoenpitten
- 1 kg schorseneren

Bereidingswijze

Schil de schorseneren en snijd deze in stukken van enkele cm lang. Gaar deze beetgaar in melk en water met een snuifje zout. Warm de karnemelk lichtjes op en kruid met peper en zout. Spoel de schorseneren af en bak deze in een pan op matig vuur. Serveer met de karnemelk en werk af met een beetje olijfolie en pompoenpitten.