



DE WIMPSCHRANS HOEVE

Maart
2026

Schorseneren worden ook wel eens winterasperge of armeluisasperge genoemd, omdat de zacht nootachtige, kruidige smaak een beetje doet denken aan die van asperges. Schorseneren zijn rijk aan fosfor, calcium en vezelstoffen waaronder inuline die een positieve invloed heeft op de darmfunctie. De bruinzwarte schil is kurkachtig. Spoel schorseneren eerst goed af en schil ze vervolgens vanaf de onderkant naar de top. Het schillen lukt beter als je de schorseneren gekookt hebt. Een scheut melk bij het kookwater voorkomt dat ze tijdens het koken donkerder worden.



Schnitzel met wortelpuree, schorseneren en mosterdsaus (4 pers)

De puree

Kook 500g geschilde aardappelen gaar in gezouten water. Pureer ze en kruid met peper en zout. Maak 500g wortelen en 500g schorseneren schoon en snijd ze in plakjes. Leg de schorseneren in water (met wat citroensap) om verkleuring te voorkomen. Blancheer de schorseneren 3 minuten in water met de helft van het citroensap. Pel en snipper 1 sjalot. Stoof het sjalotje glazig in wat boter, voeg de wortelplakjes, schorseneren, 1 blaadje laurier en 1 takje tijm toe. Stoof op laag vuur, onder deksel, tot de groenten zacht zijn (voeg eventueel wat water toe). Haal het takje tijm en de laurier uit de groenten en voeg ze toe aan de puree samen met 200g ricotta. Goed omroeren.

Het vlees

Hiervoor kan je kalfslapjes gebruiken. Maar ook varkensvlees of kipfilet is hier zeker geschikt voor. Klop 2 eieren los in een diep bord. Vul een ander bord met 50g bloem en nog een ander met 50g paneermeel (of panko). Maak 4 kalfslapjes iets platter met een vleeshamer. Kruid met peper en zout. Wentel ze eerst door de bloem, dan door het ei en daarna door het paneermeel. Bak ze krokant in een pan met flink wat boter.

De mosterdsaus

Smelt 25g boter in een steelpan en voeg de rest van de bloem toe. Roerbak 2 minuten. Giet er 25g melk bij en laat op een zacht vuur indikken. Roer er vervolgens 1 à 2 el (graan)mosterd en 1 el fijngehakte bieslook door en breng op smaak met het resterende citroensap, peper en zout.



19 maart Vaderdag
Voor mijn lieve papa
Die er altijd voor mij is
En die alles voor mij doet
Je bent mijn held, mijn rots, mijn alles
Bij jou voel ik me altijd goed.



De honing van onze vaste imker Anne is op dit moment uitverkocht. Ter vervanging hebben we Belgische honing van imker Patrik uit Nijlen: koolzaad- en zomerhoning. Potjes van 350g aan 6,50€



Itegemsesteenweg 125 - 2270 Herenthout / Guy Van Bedts 0474/745186

guy.van.bedts@telenet.be www.wimpschranshoeve.be

Openingsuren: ma - zat : 8 - 13 uur / 17 - 20 uur zon- en feestdagen : 8 - 12 uur