**Schorseneren met spekjes en blinde vinken**



**Ingrediënten:**

* Schorseneren Hak
* Aardappelblokjes
* Sjalotten
* Gerookte spekblokjes
* Notenmengeling
* Blinde vinken
* Olijfolie

**Bereiding:**

1. Pel de sjalotten en snipper fijn. Bak samen met de gerookte spekjes in 2 el olijfolie. 2. Voeg de aardappelblokjes toe.

3. Bak mee en kruid met peper en weinig zout.

4. Voeg 2 à 3 el water toe en de schorseneren en zet een deksel op de pan.

5. Laat op een zacht vuur garen. Het water moet volledig opgenomen zijn.

6. Werk af met gehakte noten.

7. Bak de blinden vinken gaar in boter en olijfolie. Kruid met peper en zout.