



Asperges en eetweetjes

Wat maakt witte asperges zo bijzonder?

Zo anders, dan anders. Is het de smaak, het korte (vollegrond)seizoen, de vorm, de voedingswaarde, de geneeskundige of een andere geheimzinnige libidoverhogende kracht die deze groente met een bijzonder aureool omringt? Wie zal het zeggen? Zeker is dat asperges in deze tijd van het jaar horen. Geniet ervan nu het kan en serveer er een bijpassend verrassend glas wijn bij.

Geniet van roomwitte asperges van het type super AA 1. Telers hebben het steeds over asperges van AA-kwaliteit. Dit is de beste aspergekwaliteit die u zich kunt wensen. De stengels hebben een doorsnede van 20 à 28 mm en een gemiddelde lengte van 19-22 cm. De kop van de asperge is gesloten, de kleur is lelieblank en enigszins lichtglanzend. En voor de liefhebber: er gaan circa 12 stuks asperges van AA-kwaliteit in één kilo.

Na 24 juni, Sint Jan, is het beter niet meer te steken omdat de plant weer energie moet opdoen voor volgend jaar. Bovendien blijft de asperge hiermee een echte seizoensgroente. Al zijn er tegenwoordig diverse methodes om de start van het asperge-seizoen te vervroegen en komen er steeds meer kasasperges (zelfs vanaf de kerstdagen) op de markt.

VERS

Hoe verser, hoe beter. Wrijf met twee stengels tegen elkaar, als ze een piepend geluid maken, zijn ze vers. De onderkant mag niet houtig zijn, het kopje stevig en als u op de stengel drukt moet deze wat meegeven.

BEWAREN

Bewaarsperges, gewikkeld in een vochtige doek, in de groentelade van de koelkast.

INVRIEZEN

Witte asperges kunnen goed worden ingevroren. Schil de asperges zorgvuldig, was ze en vries ze snel in (zet de diepvriezer een aantal uren van tevoren op de invriesstand). Blancheer de asperges niet! Bereid de bevroren asperges als een ijsklomp in kokend water, laat de asperges nooit ontdooien.

SCHILLEN

Leg ze voor het schillen een half uur in ruim koud water, dat schilt gemakkelijker. Schil niet te zuinig, een hard vezelig stukje is echt niet lekker. Schil ze vanaf ongeveer twee, drie centimeter onder de kop in de lengte naar beneden. Snijd circa twee centimeter van de onderkant af. Schillen gaat goed met een speciale aspergeschiller, maar ook met een dunschiller of zelfs een kaasschaaf.

KOKEN

Zet geschilde asperges op met koud water en eventueel zout, boter en suiker. Breng het water aan de kook en laat de asperges, afhankelijk van de dikte, drie tot zeven minuten koken. Neem de pan van het vuur en laat de asperges circa 20 minuten nagaren met het deksel op de pan.

Of: Leg de schillen en afgesneden onder-einden in een pan, leg er een schone theedoek op en leg hierop de geschilde asperges.

Vul de pan met zoveel water dat de asperges ruim onderstaan. Voeg eventueel wat zout, suiker en een klontje boter toe en breng het water aan de kook en laat de asperges, afhankelijk van de dikte, drie tot zeven minuten koken. Laat ze daarna circa 20 minuten nagaren met het deksel op de pan.

