

ASPERGE

magazine

cultuur
receptuur
wijn & genot



www.aspergemagazine.nl

Uitgave 2020



A passion for food, premium design and the love of spending time outdoors with family and friends is what brought Quan to life.

www.quangarden.art



Uw Dealer
Kookstudio Elly & Ferry Vloet
0485 45 29 43
Demo en workshops mogelijk !

Colofon

Aspergemagazine:

Aspergemagazine is een uitgave voor het culinaire avontuur rondom de asperge. Waar genot aan gastronomie belicht wordt. Dit in samenwerking met ondernemers uit de betreffende branches. Het is een gratis magazine voor de consument.

Een seizoensuitgave en bewaarexemplaar.

Uitgever:

Fotografie Ferry Vloet v.o.f.

Redactieadres:

Beerseweg 27

5451 NR Mill

0485 45 29 43

info@ferryvloet.nl

Redactie:

Elly en Ferry Vloet

Vormgeving:

Elly Vloet

Fotografie:

Ferry Vloet en anderen

Illustraties:

Roos van Riet - www.roosvanriet.nl

Tekst en correctie:

Ferry Vloet, Ilonka Pennings

en anderen

Administratie: Beerseweg 27,

5451 NR Mill

ISSN: 2213-4948

Copyright: overnamen uit de inhoud van dit magazine is alleen mogelijk met schriftelijke toestemming van de uitgever. Wij hebben geprobeerd de rechthebbende(n) te respecteren. Aspergemagazine en Ferry Vloet kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor onjuistheden en/of onvolledigheden in de opgenomen gegevens.

Wij Aspergemagazine en Ferry Vloet zijn niet verantwoordelijk voor handeling van derden, welke mogelijk-erwijs voortvloeien uit het lezen van deze uitgave.

Met asperges kan alles!

Nou ja, alles is wat veel gezegd.

Tsja terwijl ik dit schrijf staat de wereld op zijn kop. In de natuur weten we er soms al aardig mee om te gaan en sturen we de plantengroei, de productie van vlees, vis en andere producten in de juiste richting. Met gebruik van schimmels maken we de meest smakelijke producten maar een klein virus laat ons zien hoe fragiel wij eigenlijk zijn.

Zullen we met z'n allen maar werken aan een overwinning en dan samen kijken wat kunnen betekenen voor telers van die heerlijke asperge en ander producenten? Koop vooral de verse producten van Nederlandse bodem. Het is vanuit alle hoeken gezien gezonder en beter. Laten we restaurants bezoeken om daar nog meer te genieten van de asperge en er voor te zorgen dat de bij ons zo geliefde bedrijfstak niet ten ondergaat. Een dank je wel, een tip of een extra bezoek doen wonderen.

Verwennen dat is wat de chefs graag doen. In de vele restaurants staan de teams van de keuken en de bediening klaar om u als gast te verwelkomen en de beleving van het culinaire verwennen te laten ervaren.

Voor ons is het elk jaar weer een uitdaging om recepturen te vinden die vernieuwend of anders zijn en de vele chefs in de verschillende keukens zoeken daar ook naar om hun gasten te verrassen. Wij van Aspergemagazine geven deze chefs graag een podium en hier laten ze zien wat ze weer in petto hebben om u culinair te verwennen met asperges. Niet alleen asperges komen aan bod ook vlees, vis, groenten en prachtige wijnen worden niet vergeten.

Geniet van alles en blijf vooral gezond!

Met culinaire groet,
Ferry Vloet



Asperge weetjes

Bewaren

Asperges kun je enkele dagen bewaren in de koelkast. Leg de witte asperges dan wel in een bak water met een vochtige doek op de bovenste. Spoel het doek zodat er geen zeep of wasverzachter meer in zit, die geur kan anders in de asperges komen. Groene en paarse asperges kun je zo in een open zak in de koeling bewaren. Vers gestoken van het land blijven toch de lekkerste en die versheid kun je horen. Als je asperges tegen elkaar wrijft dan "piepen" ze.

Schillen en koken

De witte asperges moet je schillen vanaf enkel centimeters onder de kop tot aan de onderkant. Het laatste stukje van de onderkant snij je er helemaal af en leg ze direct in koud water. Schil de asperge zorgvuldig het is niet lekker als je bij het eten de vezelige schil in je mond krijgt. De groene en paarse asperges hoeft je niet te schillen. Snijd hier alleen een stukje van de onderkant weg. Als u bij de telers met thuisverkoop komt, krijgt u dan ook de vraag of u ze geschild wil hebben. En wat is er dan makkelijker om "ja" te zeggen. De teler en ook in de winkel zal men meestal de asperges wegen en ze vervolgens schillen. Soms staan ze al kant en klaar. In de vroege uren geschild en geseald in bakjes weer in de koeling gezet.

De telers doen er alles aan om u een zo vers mogelijke asperge te leveren en op de juiste manier geschild, is de asperge een delicatessen. Je kunt de asperges koken, bakken, grillen, stomen, enz. Ga je ze koken doe ze dan in ruim water met wat zout, een stukje laurier, foelie en een beetje olie (Valderrama, Picudo) of boter. Breng ze aan de kook en laat ze enkele minuten doorkoken. Neem nu de pan van het vuur en laat de asperge minstens 10 minuten doorgaren. Laat ze goed uitlekken voor je serveert.

Gezondheid

Asperges hebben een goede werking voor je bloeddruk, nieren en lever. Hippocrates, de grondlegger van de westerse geneeskunde, schreef over de medicinale werking van de asperge en dat was al ver voor onze jaartelling. Rond de middeleeuwen werd de asperge, het loof of de bloesem gecombineerd met wijn voor medicinale doeleinden. Het was in ieder geval een lekkere combinatie die zuiverend werkte voor vele organen.

Asperges worden al sinds de oudheid gezien als lust opwekkend. De vorm geeft daar wel een idee aan. Voor mij is het vooral eetlust opwekkend.



Geniet van die heerlijke asperges !

WIJNEN UIT DE ALSACE



ALSACE & ASPERGES

Pinot Blanc uit de Alsace is nog steeds dé aspergewijn. Deze sappige en ronde allemansvriend is al jaren de ideale match met het witte goud. In Nederland dan; de Fransen zelf zweren bij Muscat d'Alsace. En niet alleen voor bij asperges natuurlijk: wijnen uit de Alsace drink je namelijk het hele jaar door!

TIJDLOZE STREEK

De zonnige wijnstreek staat bekend om zijn idyllische dorpjes, prachtige landschap en natuurlijk de vele wijnen die er worden gemaakt. De wijnhuizen zijn vaak klein en in het bezit van familie. Passie voor wijn wordt doorgegeven van generatie op generatie, soms al eeuwenlang!

WIJNEN VOOR IEDER MOMENT

In de Alsace worden allerlei soorten wijn geproduceerd: wit, rosé, rood, mousserend, van strak droog tot aromatisch zoet. Door al deze verschillende kenmerken zijn Alsace wijnen gastronomisch breed inzetbaar; voor ieder gerecht én moment is er wel een ideale wijn te vinden.

www.alsacewijnen.nl

BRIENEN

AAN DE MAAS



Hier staat de Chef buiten!

Met de eerste zonnestralen in het voorjaar staat René Brien en al buiten achter het vuur om de vele prachtige Bourgondische gerechten te bereiden. Dit met het vuur van de Quan, de Big Green Egg en een bewuste keuze van de fijnste streek- en seizoen gebonden producten als o.a. de asperges.

Mensen wat een tijd en dat in het prille begin van dit aspergeseizoen. Ook hier sta ik buiten. Maar alles komt goed en als de deuren aan de Maas weer open mogen is het feest. Dan gaan we samen vieren dat we 30 jaar Patron en Patroneske zijn en bij leven en WELLzijn er nog zo'n periode achteraan knopen, Ech Well!

We willen dit samen met u en de uwen vieren op de manier die velen van u nog wel kennen, een Matinee! Zoals vroeger met de Kermisdagen maar nu een matinee met het witte goud. Een 3 gangen matinee voor € 30,- alleen op reservering en onder vermelding van Asperge Matinee.

Mochten de deuren toch langer dicht blijven als verwacht, geen paniek. Het boven vernoemde Asperge Matinee Menu is te bestellen voor thuis. Zelfs met een flesje vrolijkheid, de aspergewijn van dit jaar van onze vriend Laurent, dat is Megatop!

De Patron kan bij u aan huis komen koken. Dit in nader overleg en let Well op de voorgeschreven richtlijnen van de overheid. Let ook op de Social Deals, aan deze acties doen we beperkt mee.

En last but not least: Als Ambassadeur kunt u uw inzet wederom verhogen en of opnieuw opstarten. Het zal ons in deze bizarre situatie Ech Well uitkomen. Uw steun c.q. bezoek zal hartverwarmend gewaardeerd worden.

Kortom we gaan weer knallen en kunnen niet wachten om het u weer naar de zin te maken uit of thuis zien we ons snel Ech Well.

Blijf gezond, liefs en culinaire groet uit Well.
De BRIENTJES en Crew

Grotestraat 11
5855 AK Well (L)
+31 (0) 478 501 967



www.brienenaandemaas.nl



Brien en aan de Maas

Restaurant

Asperge op vier manieren

Receptuur: 8 personen

Heldere asperge:

4 dl asperge vocht/ kookvocht, 2 gr agar agar, 1 blad gelatine, zout
Vorm deze met een siliconevorm.

Witte asperge:

4 dl asperge velouté/ soep, 3 blaadjes gelatine, zout en peper
Vorm deze met een siliconevorm.

Eidooier crème:

2 dl eidooier, 1 dl water, zout en peper
Eidooier, water, zout en peper in de thermomix.
Stand 2, 90 graden, 10 minuten. Draaien tot dat het een crème is

Eiwit 'mayo':

1 dl eiwit, 20 gr sushi azijn, 1 dl maïs olie, zout en peper
Eiwit en sushi azijn mixen, al draaiende de olie toevoegen tot een dikke crème.

Bereidingswijze:

8 stuks groene asperges
8 stuks witte asperges
Beide asperges schillen, apart afkoken en afkoelen.
Alles laten opstijven en bij snijden
Dresseren als op de foto.
Smakelijk eten!

Valuas
Hotel Restaurant Brasserie



Zoals elk voorjaar de asperges traditioneel de Lente inluiden zo gaat René Brien met die asperges naar Zwitserland voor het aspergegala in de Hostellerie am Schwarzsee. In 2019 stonden maar liefst 7 Michelinsterren in de keuken van de hostellerie. Naast de eigen ster van René Brien, Martin Kruithof (De Lindenhof, **), Erik van Loo (Parkheuvel, **), Erik de Mönnink (De Swarte Ruijter, *) en Yuri Wiessen (Restaurant Wiesen, *).

Helaas dit jaar geen "Spargelfestival. Maar, zoals het bij tradities hoort, wordt er in 2021 weer een Aspergegala verwacht, steeds anders en steeds verrassend.

Wil je het zelf ervaren contact Peter Roodbeen en je hoort wat de mogelijkheden zijn in Hostellerie am Schwarzsee en niet alleen voor het aspergegala. Ook voor een zomervakantie aan de "See" of een skitrip op de fraaie pistes is de Hostellerie een geweldige en gastvrije plaats met wellness, prachtige kamers en een prima keuken.

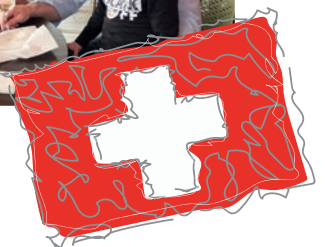


Hostellerie am Schwarzsee - Seestrasse 10 - CH 1716 Schwarzsee
info@hostellerieamschwarzsee.ch Tel. +41 (0)26 412 74 74





Aspergegala in Hostellerie am Schwarzsee



Truus Klerken-Keunen.

Van zwart zaad tot romig witte asperge
Ontwaken van de Lente

Fotokunst Twan Nellen:

Nuda: Twan Nellen 2003

zwevende, 'naakte' asperges met daarboven
de rode vruchtjes van de aspergeplant



Schilderkunst Annette Boots:

White Queen:

de Witte Koningin, dansend binnen haar
gouden kroontje

White Queen heeft 7 jaar lang als etiket de
wijnflessen van Domaine Joseph Cattin in
Frankrijk gesierd.

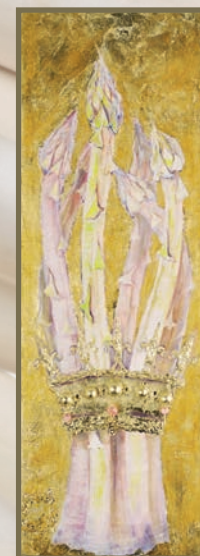
Madam de Pompadour:

de favoriete minnares van de Franse koning
Louis XV verleide hem altijd met... asperge-
puntjes!



*Deze kunst is eerder te zien geweest tijdens
Floriade 2012, Supperclub Amsterdam 2008,
Supperclub Singapore 2009.*

De expositie van deze kunst komt terug in
Openluchtmuseum de Locht.



ASPERGES

Natuurlijk lekker
en erg gezond

TEBOZA[®]
100% ASPARAGUS

Groei with us!



WWW.TEBOZA.COM



CONSULTING



CROWNS



PRODUCTION



SALES

Welkom bij het AspergeGilde Peel en Maas!

Het AspergeGilde Peel en Maas is een unieke samenwerking van 18 aspergetelers uit de grootste aspergegemeente van Nederland, de gemeente Peel en Maas. Doel van het AspergeGilde is de promotie van asperges én de promotie van Peel en Maas als aspergeregio bij uitstek.

Meer weten over de activiteiten van het AspergeGilde Peel en Maas? Volg ons dan op Facebook of kijk voor meer informatie op onze website www.aspergegildepeelenmaas.nl.



ASPERGEGILDE
PEEL EN MAAS



AspergeGilde Peel en Maas
Industrieterrein 40c
5981 NK Panningen

T: 077 707 4212
E: info@aspergegildepeelenmaas.nl
W: www.aspergegildepeelenmaas.nl

Facebook: AspergeGilde
Twitter: @AspergeGilde

Hoofdsponsors



Subsponsors

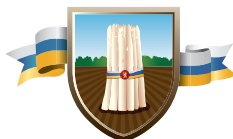
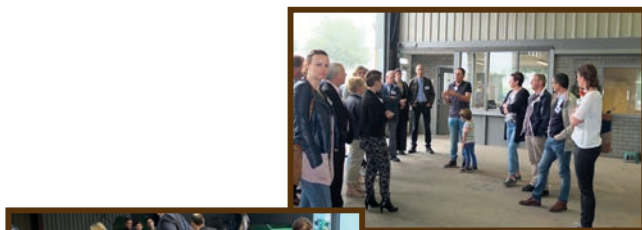


Sponsors

Bejo Zaden BV
 Beeren Plantproducts BV
 Christiaens Agro Systems
 Coenders Lottum BV
 Evax BV
 Lenders BV Prei- en Aspergeplanten
 Limex Cleaning Solutions
 LLTB
 Loonbedrijf Jan Bos VOF
 Loonbedrijf Maas BV
 Mertens BV
 Mart Munsters BV Loon- & Grondwerken
 Vohamij Heythuysen BV

Vrienden

Wijn & Golfdomein KapèlkesHof
 Sandton Château de Raay
 De Zoes "Preuve, Prooste, Praote"
 Café-Restaurant Op d'n Berg
 Proeflokaal Limburg
 De Heldense Bossen BV
 De Schatberg
 Van Pol.nl Creatief in Geschenken
 GS Products
 Libelnet
 Equestrian Centre De Peelbergen



ASPERGEGILDE

PEEL EN MAAS

Onze telers

Peeters Asperge, Esther en Johan
 Baarloseweg 15a, 5988 NL Helden
Hefra Asperge, Frans en Helma Beumers
 Rootsdijk 4a, 5981 PW Panningen
Johan en Linda Timmermans
 Hout 5, 5995 PR Kessel
Kwekerij Gubbels, Wim en Willy
 Lamerskamp 3, 5993 SJ Maasbree
Linders Asperges & Rabarber, Luc en Sanne
 Groeze 11, 5986 NT Beringe
Mts. Lemmen, Hay en Margo
 Loo 18, 5981 NP Panningen
Mts. Peeters, Leon en Angelique
 Kaumeshoek 6b, 5986 NA Beringe
Mts. Slots, Jos en Joke
 Dijk 7a, 5995 PD Kessel
Mts. Steeghs, Leon, Louis en Anita
 Slinkstraat 8, 5981 NS Panningen
Mts. Teeuwen, Familie Teeuwen
 Hazenakkerweg 6, 5988 NJ Helden
Ron Peeters
 Boerderijweg 5, 6086 PJ Neer
Tilla's BV, Erwin Tillemans
 Peelstraat 84, 5986 NM Beringe
Tuinderij Reinders-Bruynen, Hans en Toos
 Eelserstraat 23, 5986 AP Beringe
Van den Beucken Boom- en Aspergeteelt, Rob en Iza
 Baarloseweg 53, 5988 NP Helden
Van Rijswijk VOF, Hans en Marianne
 Koelenweg 3, 5986 NV Beringe
Wulms Asperge, Twan en Marinel
 Roode Eggeweg 11, 5995 PH Kessel
Neessen Aardbei- en Aspergeplanten VOF, Fam. Neessen
 Vliegertsdijk 8, 5985 PD Grashoek
Teboza, Rik Kursten en Will en Trudie Teeuwen
 Zandberg 15, 5988 NW Helden



Even voorstellen!

Ik ben Asperge Sjaan de Haan en al sinds 2011 trotse mascotte van het AspergeGilde Peel en Maas. Ik ben gek op asperges en ga tijdens het aspergeseizoen altijd op aspergetour door de gemeente Peel en Maas. Omdat dat dit jaar waarschijnlijk niet mogelijk is, mag ik mijn passie voor asperges ditmaal via deze weg met jullie delen! Met liefde deel ik mijn favoriete aspergerecept met u en vertel ik een paar unieke weetjes over asperges. Graag nodig ik u uit om te genieten van heerlijke asperges uit Peel en Maas!

Mijn favoriete recept is Boeren asperges

Bereidingstijd: ca. 40 minuten

Ingrediënten voor 6 personen:

2 kg asperges, 100 g (oude) strooi kaas, 1 pakje ontbijtspek, snufje zout, klein bakje crème fraîche, 4 touwtjes, 1 ei, 7 cherrytomaatjes, mespunt boter of olijfolie

Bereidingswijze:

Snijd de onderste uiteinden van de asperges af en schil ze van onder de kop naar beneden. Was de tomaatjes en snijd ze door-midden. Vet de ovenschaal in. Verdeel de asperges in 4 gelijke porties en bind de asperges bij elkaar met een touwtje.

Kook de asperges in een half uur in ruim water met een snufje zout gaar (bij dunne asperges is 20 minuten voldoende). Haal de asperges via de touwtjes uit het water en laat ze in een vergiet even goed uitlekken en wat afkoelen. Bak ondertussen het ontbijtspek lichtjes uit en bak ook de gehalveerde tomaatjes even.

Verwijder de touwtjes van de asperges en rol de asperges nu in de plakjes ontbijt spek. Doe de helft van de geraspte kaas in een schaal en klop daar de crème fraîche door. Voeg eventueel een klein beetje kookvocht toe. Verdeel het mengsel over de oven-

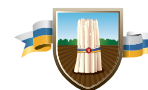
schaal en leg daar de asperges in.

Leg de gehalveerde mini tomaatjes op de asperges en strooi daaroverheen de andere helft van de geraspte kaas. Zet de aspergeschaal vervolgens ca. 10 tot 15 minuten op een rooster in een voorverwarmde oven van 200 graden.

Tip: Bak een ei en serveer die over de aspergeschotel uit. Garneer het geheel met een tomaatje.



Bron: Aspergecentrum



ASPERGEGILDE
PEEL EN MAAS

“Wist u dat...”

...het aspergeseizoen in Peel en Maas dit jaar duurt van 22 maart t/m 24 juni?”

...u bij verschillende van onze telers terecht kunt voor heerlijke dagverse asperges? Op sommige locaties schillen ze de asperges zelfs voor u. Kijk op onze website voor de huisverkoopadressen!”

...Peel en Maas met ruim 700 hectare aspergegrond de grootste aspergegemeente van Nederland is? Bijna een vijfde van de Nederlandse aspergegrond ligt in de gemeente Peel en Maas! U kunt hier dus maximaal genieten van verse asperges!”

...verse asperges een piepend geluid maken als je ze langs elkaar wrijft?”

...asperges dagvers het allerlekkerste zijn? U kunt ze ook een aantal dagen in de koelkast bewaren; witte asperges bij voorkeur in een vochtige doek, groene en paarse asperges in een open plastic zak.”

...asperges supergezond zijn? Ze zitten vol vitaminen en andere voedingsstoffen! En daarbij bevatten ze ook nog eens heel weinig calorieën.”

Sander Graat
úw topSlijter vof
Tel: 0485 571 689

úw topSlijter

Sander Graat

De Kloostertuin 17 - Boxmeer



Asperges met sabayon van Filou

1,5 - 2 kg asperges, zout, 1 theelepel suiker, een stukje foelie, klein klontje boter en een scheutje lekkere olijfolie. Voor de sabayon: 2 dl Filou, 4 eidooiers, 100 gram suiker, zout, witte peper

Zet de geschilde asperges op met koud water, zout, suiker, foelie, boter en olijfolie. Breng het water aan de kook en laat de asperges, afhankelijk van de dikte, drie tot vier minuten koken. Laat ze daarna (van de warmtebron afgehaald) circa twintig minuten nagaren. Bak ondertussen de paddenstoelen mix met wat olijfolie (Valderrama) en "tik" de sabayon

Klop de eidooiers en de suiker in een grote kom met de handmixer tot de suiker geheel is opgelost.

Het mengsel moet bleek en romig zijn. Zet de kom op een pan met heet water die op een laag vuur staat (au bain marie). Schenk het bier scheutje voor scheutje bij het eimengsel en klop met de mixer tot het mengsel gebonden en schuimig is. Wil je het extra romig, mix er dan nog een flinke scheut slagroom door.

Leg de asperges op de warme borden, dresseer de paddenstoelen er om heen en schenk de sabayon er rijkelijk bij. Smakelijk en met een glaasje Filou is het extra lekker!



Hereford Beefham met asperges!

Wij zijn al lang overtuigd en het is onze uitdaging om ook u te overtuigen!

Hereford is een runderras dat goed bestand is tegen alle nukken van het klimaat, hierdoor kunnen ze het hele jaar buiten lopen. Dit duurzame karakter maakt dat Hereford runderen uiterst geschikt zijn om natuurgebieden te begrazen. Een rund dat dus goed past in het Nederlandse landschap en zeker in het Limburgse landschap. In de vrije natuur kenmerkt het Hereford rund zich door zijn zachtaardige en rustige karakter.



Het beheren van natuurgebieden en extensieve graslanden met de inzet van Hereford runderen. Het opstellen van een educatief programma over agrarische natuurgebieden met de Hereford koe in de hoofdrol. Het laten zien hoe een gezond en smakelijk stuk vlees hoort te zijn. Dat is zowel binnen ons bedrijf Natuur Beheer Limburg als in onze winkel de drijfveer.

Het vlees staat bekend door haar ongekeende malsheid. Dit is te verklaren door het feit dat het vlees is gemarmerd. Dit zijn kleine vetadertjes die door het vlees lopen en zorgen voor een ongekeende malsheid en smaak. Laat onze slager in de winkel in Kessel u overtuigen van ons heerlijk vlees. Een eerlijk stuk vlees!



Speciaal voor het aspergeseizoen hebben we een Beefham ontwikkeld. Een heerlijke gekookte ham van het Hereford rund. De ham wordt gemaakt van een mooi stuk van de bovenbil. Nauwkeurig wordt de ham, door onze slagers, licht gepekeld om zo de echte smaak van het vlees te bewaren. Het roken gebeurt zorgvuldig en zeker niet teveel zodat er een subtiele zilte rooksmaak ontstaat en de echte vlees-smaak behouden blijft. Daarna worden de hammen gekookt en zijn ze klaar om van te genieten.

De chefs zijn er enthousiast over en werken graag met een mooie, sappige en magere runderham. Zeker in de combinatie met asperges. En na het aspergeseizoen is deze Beefham ook top!

Donk 1a
5995 PL Kessel (Lb)
077 4629325

Openingstijden :
Din + Don : 10.00 -15.00
Vrijdag : 10.00-17.00
Zaterdag 08.30-13.00
077 303 18 79



Ambachtelijke Slagerij





aspergeboerderij Friesen

Op onze aspergeboerderij wordt al vanaf 1956 asperge geteeld. Het areaal asperge was toen klein en zorgde voor extra inkomsten op het gemengde bedrijf met een melkvee- en een fokzeugentak. Eind tachtiger jaren zijn we ons meer gaan specialiseren in asperge en zijn de varkens en koeien verdwenen. Vanaf 1990 is het areaal langzaam gegroeid naar 10 ha nu. Verder telen we schorseneren voor de versmarkt. Om de verkoop van verse asperge te stimuleren, zijn we in 2008 een boerderijwinkel begonnen. Hierin is alles verkrijgbaar voor verrukkelijke Asperge Gerechten te bereiden.



www.aspergeboerderij-friesen.nl



Wiel en Angelique Friesen
Matthiasstraat 11
5811AN Castenray
Winkel : 0478 - 571364
Mobiel : 06 - 53651456
Wiel@Aspergeboerderij-Friesen.nl

Wordt IJs & Spijs uit Haps
weer IJssalon van het Jaar?



Ja, Mark en Jade van IJs & Spijs zijn weer in de race

De Hapse ijssalon behoort nu al tot de top 6 van Nederland. In de jaarlijkse ijssvak wedstrijd neemt de Nederlandse top van ijsbereiders het tegen elkaar op om de beste te zijn en het lekkerste ijsje te maken. De beste wordt dan beloond met de "Gouden IJsspatel". Het thema voor dit jaar is de Kersensorbet. Mark van Gaal werd tweede in de wedstrijd voor de Gouden IJsscreatie en wordt dan automatisch genomineerd voor beste IJssalon 2020. Nu wordt het in de komende maanden spannend. Het bezoek van de mysterieuze gast en een grondige hygiëne-check in de productiekeuken en de ijssalon horen hierbij. Het is dus niet alleen erg lekker maar er wordt ook bewust en verantwoord gewerkt. De titel wordt medio juni uitgereikt.

Mark van Gaal zegt zelf trots te zijn en dat vooral omdat ze laten zien dat ze geen eendagsvlieg zijn, maar constante kwaliteit leveren. De manier om in de top van Nederland mee te blijven draaien. IJs & spijs was eerder genomineerd en mocht in 2017 de titel Beste IJssalon al eens dragen.

Natuurlijk staat de prijswinnende ijscreatie op de kaart. Kom genieten en proef dit heerlijke ijs!

Burg. v. Hultenstraat 1
5443 AP Haps
(0485) 32 19 13
www.ijsenspijs.nl
info@ijsenspijs.nl



Vegetarische Aspergespaghetti

Neem wat dikkere rauwe asperges om de "spaghetti" van te snijden. Met een keuken mandoline gaat dit prima. Bewaar de kopjes en gaar deze apart. Voor de saus gebruik je 800 gr. asperge stukjes, 200 gr. room en 10 gr. zout. Dit gaar koken, glad draaien in een blender en zeven voor gebruik.

Doe de spaghetti in de saus en draai een mooie bol. Dresseer deze op het bord en garneer met zuring, kervel, venkeloof, daslook bloemen en oesterblad (de eerste kruiden uit onze moestuin!)

Smakelijk.



Boompjes Restaurant

Boompjes Restaurant in Overloon is een Dutch Cuisine restaurant dat zich specialiseert in het gebruiken van mooie Nederlandse, lokale, seizoens producten. De chefkok en eigenaar Jaap Volman kookt met passie voor pure smaken en heeft oog voor kwaliteit en detail. Boompjes Restaurant heeft dit jaar de Bib Gourmand onderscheiding van Michelin in ontvangst mogen nemen. Er is zowel een restaurant- als een brasserie kaart.

Zo is Boompjes Restaurant toegankelijk voor iedereen.

Laat u verrassen en kom proeven!

Irenestraat 1 | 5825 CA Overloon | 0478 64 22 27

info@boompjes-restaurant.nl

Openingstijden: do t/m di 12.00 - 22.00 uur | woensdag gesloten





Limgroup®



Toprassen voor smakelijke asperges

**Backlim • Frühlim
Gijnlim • Grolim • Herkolim**



LIMGROUP BREEDING PREMIUM VARIETIES
WWW.LIMGROUP.EU

Vakmanschap is liefde en passie, je moet het proeven !

Midden in de Peel in Ysselsteyn, op de boerderij van Frank Schepers groeit Het Peelvarken. Om te zorgen voor constant kwalitatief goed en betrouwbaar vlees is Joos gaan samenwerken met Frank, die op 2 locaties varkens houdt met het Beter Leven Keurmerk met 1 ster van de dierenbescherming. Alle varkens worden geslacht in een kleine ambachtelijke slagerij. Het varken wordt door slager Joos Truijten verwerkt tot een lekker stukje vlees of er worden vleeswaren van gemaakt, iedere week vers bereid. Met de heerlijke smaak van vroeger en met de nieuwe ideeën en technieken van nu. Vlees zoals vlees hoort te smaken. Al onze vlees producten worden bij ons zelf geproduceerd om zeker te zijn dat we puur vlees aanbieden zonder E-nummers of onnatuurlijke toevoegingen.

Ook de runderen zijn opgegroeid in de Peel en omgeving tot een (h)eerlijk stukje vlees. Joos heeft al jaren het lekkerste stukje vlees uit "De Peel" gemaakt, kom gerust eens proeven en oordeel zelf.

Het wordt weer tijd om te barbecueën!

Heerlijk onbezorgd een hele avond barbecueën? Dat kan met het Edelbrons Barbecue Pakket. Naast het vleespakket regelen wij ook compleet verzorgde barbecues, desgewenst met salades, stokbrood, sausen, borden, bestek en de Barbecook-BBQ's, dit alles als aanvulling op uw heerlijk stukje vlees! Vraag naar de mogelijkheden op maat of kijk op de site Edelbrons.nl

Slagerij Edelbrons
Ysselsteynseweg 48
5813 BM Ysselsteyn
06 205 42 128
contact@edelbrons.nl
edelbrons@gmail.com
www.edelbrons.nl





Nieuwe voorzitter bij het AspergeGilde

Tijdens de jaarlijkse bijeenkomst van het Asperge Gilde Peel&Maas werd Mat Kersten, bij het afscheid als voorzitter van het gilde, in de bloemetjes gezet. Hij werd geprezen voor de ontwikkelingen binnen het gilde die hij met zijn enthousiaste inzet wist te realiseren. Mat heeft de voorzittershamer overgedragen aan de nieuwe voorzitter Jan Linssen. Wij wensen Jan veel succes.





Smaak als beloning voor goede zorg

- ✓ Streekproduct
- ✓ Dierenwelzijn
- ✓ Unieke smaak

Tip!
Maak jouw aspergerecht compleet met de Liviar kookham



www.liviar.nl

Liviar BV T +31 (0) 88 548 27 83 E info@liviar.nl



Tip van René Brienen,

EchWell!

Asperges zijn volgens René nog ongeveer het enige seizoensproduct waarnaar wordt uitgekeken. Het lekkerste vindt hij het om asperges sous vide (gevacumeerd en langzaam in een warm waterbak) te garen met een klont boerenboter, olijfolie van Valderrama, foelie, laurier en fleur de sel en dan, na het garen, experimenteren met wat er nog kan. Grillen met wat hooi op de BGE, frituren in op smaak gemaakte paneer of bakken in wat heerlijke olijfolie.



Tomatenbavarois met asperges en garnalen

10 personen

5 tomaten, pak gezeefde tomaten Heinz, 1 middelgrote ui, 1 blaadje laurier, 1 kruidnagel, 7 blaadjes gelatine, 2,5 dl. Qimiq, scheut citroenolie, 1,5 dl geslagen room, naar smaak toevoegen suiker, peper, zout

Bereidingswijze

- *Ui aanzetten met de tomaat, gezeefde tomatenpuree en de kruiden toevoegen, aan de kook brengen en dit ongeveer 20 minuten rustig op laten staan.
- * Qimiq smelten.
- * Kruiden eruit halen citroenolie toevoegen, massa blenderen, door zeef halen
- * Massa aan de kook brengen en de gelatine er in oplossen, daarna de gesmolten qimiq toevoegen.
- * De massa hangend laten worden en vermengen met de opgeslagen room, de tomatenbavarois op smaak brengen. Op laten stijven.



Wijntips:

Paul Schneider Pinot Blanc 2017

Of de asperges nou overgoten in room of pittig gemarineerd zijn, gekookt of gegrild; deze Pinot Blanc wil je er gewoon bij drinken. Een heerlijke elegante en complexe wijn waar je alle kanten mee uit kunt!
www.domainealsace.nl



Domaine Moltes Muscat d'Alsace 2016

In Nederland is Pinot Blanc d'Alsace onlosmakelijk verbonden met asperges. In Frankrijk denken zij daar anders over: daar is Muscat zonder twijfel dé aspergewijn. En daar is deze wijn geen uitzondering op. Toch is de Muscat van Domaine Moltes meer dan alleen een metgezel van het witte goud. Deze verleidelijke goudkleurige wijn heeft het beruchte imago om maar heel kort in het glas te zitten...
www.wijnaandekade.nl



Veganistische saffraan risotto met Limburgse asperges, groene asperges, paddenstoelen en chioggiabiet.

Ingrediënten:

Risotto rijst, groene en witte asperges, paddenstoelen, knoflook, bieslook, chioggia biet, eetbare viooltjes, gesnipperd uitje, saffraan draadjes, scheutje olijfolie, groentebouillon

Bereidingswijze:

We beginnen dit gerecht met het maken van de risotto. Zet alvast een pan met water op het fornuis en een pan met groentebouillon. Doe de olijfolie in de pan en laat dit langzaam warm worden. Snipper in de tussen tijd het uitje en voeg dit in de pan met olie erbij. Laat het uitje even garen en voeg daarna de risotto rijst toe, laat dit even glazig in de pan worden. Voeg met een soeplepel bouillon toe zodra de bouillon is opgenomen door de rijst voeg er een nieuwe lepel aan toe, totdat de rijst gaar is. Voeg er naar smaak saffraan draadjes aan toe. Halveer de asperges en hou de kopjes heel.

Wok de asperges samen met de paddenstoelen totdat ze mooi gaar zijn en een mooie kleur hebben. Maak schijven van de chioggiabiet en steek ze uit met een klein rond vormpje.

Pak een mooi bord en vul met een vorm de risotto af, daarna leg je mooi de gewokte asperges erover heen met de paddenstoelen. Garneer dit mooi af met de eetbare viooltjes en de uitgestoken chioggiabiet.

Eet smakelijk!



BØFF
— smakelijk & vermakelijk —

www.parkhotelhorst.nl

Openluchtmuseum De Locht, van Limburgse aard



Hier worden gebouwen, werktuigen, technieken en teelten in de tuinbouw in het bijzonder de teelt van de asperge en de champignon bewaard. Het is niet alleen verzamelen en bewaren maar er is ook onderzoeken, archiveren en de mogelijkheid om te exposeren. Bijzondere aandacht wordt besteed aan de kennis over en het uitbeelden van vroegere leefwijzen, gebruiken, beroepen en ambachten, kortom de volkscultuur in het Noord-Limburg van vroeger. Met een kijk op het Noord-Limburg van nu met een blik naar de toekomst.

Neem als voorbeeld de Veilingklok die, vooral kinderen, kennis laat maken met het vaststellen van de prijs voor tuinbouw producten. In Museum de Locht bevindt zich in het Aspergepaviljoen een prachtige veilingklok, een geschenk van de veiling ZON. Deze klok is in 1908 gebouwd. De klok gaat van een hoge prijs naar een lage. Wie het eerst drukt betaalt de prijs op de klok. Het gebruik van de veilingklok op zondagmiddag wordt speciaal georganiseerd voor kinderen.

Kijk maar eens op de site voor geplande activiteiten en tentoonstellingen. Openluchtmuseum De Locht is een bezoek waard.



Melderslo (gem Horst a/d Maas) 077-3987320
www.museumdelocht.nl

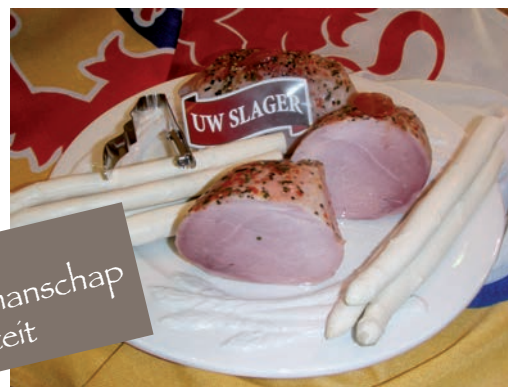
Persoonlijk, smaakvol en ambachtelijk sinds 1910



Van den Beuken uw Slager is al méér dan 100 jaar gevestigd in Meijel. Vader Jan (Jan van Driekus Max) droeg onlangs de hakbijl met trots over aan zoon Erwin, de vierde generatie uit een échte slagersfamilie. In onze winkel vindt u onder andere heerlijke ambachtelijke vleessoorten en vleeswaren, kant en klare maaltijden, unieke vleesvarianties, gemakkelijke vlug klaar producten en streekproducten. Alles staat in het teken van kwaliteit, smaak en

persoonlijke service.

In het asperge seizoen presenteren wij uit eigen keuken onze heerlijke "Gekookte ham" en "Bourgonisch Peelhammetje" dit speciaal hammetje kunt u zowel koud als warm gebruiken en is zeer smaakvol bij het "witte goud"



Traditie in smaak
Ambachtelijk vakmanschap
Passie voor kwaliteit



Van den Beuken

Dorpsstraat 33, Meijel, T. 077-4661294
info@vandenbeuken.uw-slager.nl
www.vandenbeuken.uw-slager.nl

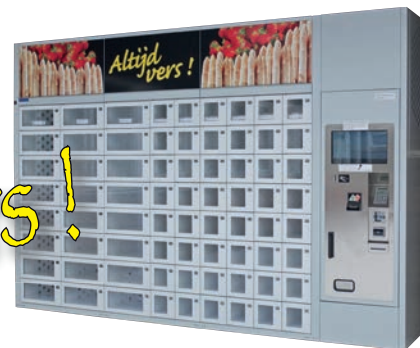


Persoonlijk,
smaakvol en
ambachtelijk
sinds 1910



Openingstijden zie:
www.jeukendeswart.nl

Altijd Vers!



Asperges & Aardbeien

De allereerste asperges van Jeuken zijn geplant in 1957 door de ouders en een oom van Peter Jeuken. Zij hadden in die jaren samen een gemengd bedrijf met koeien, varkens en teelden groenten. Aan het eind van de jaren '70 heeft het vee plaats gemaakt voor meer groenteteelt, zoals augurken, aardbeien en prei. Na het behalen van zijn diploma aan de Middelbare Tuinbouw-school in Venlo is Peter Jeuken gaan werken in het bedrijf van zijn ouders en oom.

Peter trouwt met Angelique de Swart en samen hebben ze het familiebedrijf in 1993 overgenomen. In de loop van de tijd zijn ze gestopt met de augurkenteelt om zich nog beter te kunnen specialiseren in de teelt van smakelijke aardbeien. Aan de Rosmolenweg in Oostrum hebben Peter en Angelique nu kassen, tunnels en een buitenveld waar de aardbeien geteeld worden.

Zo is het mogelijk dat er al aardbeien te koop zijn bij Jeuken vanaf half april van de zoet smakende rassen Elianny en Lambada. Vanaf 1 mei is het ras Elsanta uit de kassen verkrijgbaar en vanaf half mei uit de tunnels. Vanaf 1 juni tot oktober telen zij de doordragende ras Favori op de stellingen buiten. Daarna zijn er aardbeien verkrijgbaar van de najaarsteelten in de kassen.

De vroege asperges worden in de verwarmde kas (1,5 ha.) in de Meterik geteeld. Aansluitend wordt er buiten onder minitunnels en zwart-wit folie geoogst. Daarom zijn er verschillende aspergepercelen aangeplant, zodat ze nu ruim 9 ha. asperges kunnen telen. Het seizoen start rond half maart en eindigt 24 juni.

Wat voor Peter ooit klein begon, is inmiddels een begrip in de regio: Mts Jeuken de Swart, altijd vers! Verse producten en kwaliteit, dat zijn de hoofdzaken die in dit familiebedrijf boven alles staan.

De asperge is een bijzonder product. Ieder jaar opnieuw geboren, elke keer weer hevig gekoesterd. Ook haar koosnamen liegen er niet om: 'Koningin der groente', 'het witte goud' en 'parels van het land'.

Na het steken en sorteren liggen de asperges voor u klaar in de verswinkel, waar u ook terecht kunt voor altijd verse aardbeien, aardbeienjam en heerlijke aardbeienwijn.

Vers is waar we voor gaan en staan, zo vanaf het land bij u op tafel en niet anders dan vers gerijpt door het seizoen. Loop gewoon eens binnen en laat u verrassen.



Maatschap Jeuken-de Swart
 Stationsweg 82
 5807 AC Oostrum
 0478 582678

info@jeukendeswart.nl
www.facebook.com/MtsJeuken-deSwart
 Instagram [mts_jeuken_de_swart](https://www.instagram.com/mts_jeuken_de_swart)

Het Witte goud traditioneel 2.0

Marielle Kurver uit Overloon heeft een asperge dessert ontwikkeld met een knipooog naar de traditionele asperges. Marielle is leerling bij Boompjes restaurant en regelmatig als gastkok te vinden bij de Tapasproeverij. Eerder heeft ze al bij Noble Kitchen ervaring opgedaan.

Als gastkok maakt ze al sinds enige tijd geheel zelfstandig een 5-gangen menu op niveau. Ook maakt ze in dit menu zelf ijs, en zodoende is dit idee ontstaan. Het aspergesei-zen kwam in aantocht en dus kon het Witte goud niet ontbreken in het volgende menu. Al snel gingen de breinen van de dames aan het malen om een top asperge dessert neer te gaan zetten. Na een aantal combinaties door geproefd te hebben ontstond ineens het gekke idee om "gewoon" ham en ei in het dessert te gaan verwerken. Met als resultaat een heerlijk asperge ijs, een macaron van ham met bruine boter en een zacht gegaard eigeel er overheen.

Nou verdient een dessert met de Koningin der groenten uiteraard ook een top wijn erbij. Hiervoor hebben we direct Luxurious Drinks benaderd die een top riesling erbij heeft; Dr Loosen Riesling Beerenauslese 2017, dit geeft een mooie wijn-spijscombinatie. Nadat het dessert zo goed ontvangen is bij iedereen kwam bij Marielle natuurlijk de uitdaging om nog meer mooie gerechten met asperges te gaan maken. Vandaar dat we een aspergeweekend gaan organiseren bij de Tapasproeverij. Waarbij we met Luxurious Drinks nog meer mooie pareltjes uit gaan zoeken. Meer informatie over Marielle als gastkok en het aspergeweekend op www.detapasproeverij.nl





Tekst en tekeningen: Roos van Riet

Jasper & Gerda Hostellerie Am Schwarzsee



Jasper en Gerda ontwaken deze ochtend in Hostellerie Am Schwarzsee, waar elk jaar een heerlijk aspergegala georganiseerd wordt met diverse chefkoks, allen met 1 of 2 Michelinsterren...



En zo geschiedde....



'Ja, mooi zo met die bergen... ja...nog iets naar achteren allemaal...nog meer...'



'Doorlopen...volgend jaar boeken we wel een weekendje Zeeland'





Exploring nature never stops

SMAAKVOLLE ASPERGES IN ALLE KLEUREN

PRIUS

- Zéér vroeg primeurras, mooi wit, goed gesloten kop, sterk tegen roest, stevig gewas.

CANTICUS ► NIEUW

- Vroeg ras, voor de groene teelt, goed gesloten kop en goede smaak.

CUMULUS

- Vroeg ras, zeer wit, mooi gesloten kop, sterk tegen roest.

BACCHUS

- Vroeg anthocyaanvrij ras, voor de groente teelt, goed gesloten kop.

CYGNUS

- Middelvroeg ras, dikke stengels, mooi gesloten kop, sterk tegen holle stengels.

ERASMUS

- De eerste 100% mannelijke paarse asperge! Zeer vroeg met een hoge opbrengst, intens paarse kleur en goede smaak.

► bejo.nl

Culinair genieten in Mill



In onze keuken kook je samen met familie, vrienden, teamgenoten of collega's je eigen gerechten om er vervolgens gezamenlijk van te genieten.

Koken bij ons betekent dat je gezelschap uit minimaal 8 personen en maximaal 16 personen kan bestaan.

We ontvangen je met een welkomstdrankje en een amuse. Vervolgens wordt samen het menu doorgesproken, worden de taken verdeeld en gaan we aan de slag. Uiteraard ontbreekt een goed gedekte en feestelijke tafel niet. Daar zorgen wij voor.

Je geeft aan ons je keuze van het menu door en wij gaan zorgen dat je een leuke en culinaire avond beleeft.

We beginnen uiterlijk om 18.00 uur en zijn meestal voor 23.00 uur klaar.



Kookstudio
Elly en Ferry Vloet

Uw Big Green Egg dealer
0485 45 29 43
www.ferryvloet.nl
info@ferryvloet.nl

John en Martje Kroef
verkopen ambachtelijk (h)eerlijk
vlees en verse asperges van eigen
bedrijf. Ambachtelijk bereid
varkensvlees door een vakslager
en dat proef je! Al onze producten
zijn vacuüm verpakt en vers
ingevroren dus veel langer houdbaar.



Sambeeksedijk 9
5845 ES
Sint Anthonis
06 25427282
jcroef@planet.nl

Openingstijden winkel **IN** het aspergeseizoen
Ma t/m Do 8.30 - 19.00, Vr 8.30 - 20.00
Za 8.30 - 18.00, Zo 9.30 - 17.00

Openingstijden winkel **NA** het aspergeseizoen
Vr 9.30 - 17.00, Za 9.30 - 15.00

**For this generation
and the next.
We are green
forever.**



**The
Evergreen
Since '74**



BIGGREENEGG.NL

DE TUIN VAN DE BARONES
RESTAURANT

Wij nodigen u van harte uit om samen
onvergetelijke momenten te creëren, ontdek ons
4-gangen aspergemenü in ons vernieuwde restaurant
De Tuin van de Barones.

4-gangen aspergemenü
55 euro

Voor reserveringen neem contact op via
info@detuinvandebarones.com of tel. 077 321 40 00

Maak kennis met het
VERRASSEND PLATTELAND VAN CUIJK



Overnachten op de meest
bijzondere plaatsen? Genieten
van de heerlijkste streek-
producten? Je ontdekt het bij
het Verrassende PlatteLand
van Cuijk; een enthousiaste
vereniging van kleinschalige
ondernemers binnen het
platteland's toerisme. Vind ze
allemaal in de gratis brochure,
met daarin 4 fietsroutes.
plattelandvancuijk.nl

AANSLUITEN?

Heb jij ook zo'n mooi bedrijf waar het
allemaal draait om gastvrijheid, recreatie
en toerisme? Wil je je graag aansluiten?
Mail naar info@plattelandvancuijk.nl



**4-GANGEN
ASPERGE
MENU**

WWW.DETUINVANDEBARONES.COM

Witte asperges met een terrine van tonijn en zalm

Zalm en tonijn rouleau

1 blaadje nori, 200 g zalm, 200 g tonijn, zwarte currypoeder
Snijd van de zalm en tonijn 3 banen van 6 cm lang en 1 bij 1 cm dik.
Marineer deze met zout, peper en zwarte currypoeder en leg ze om en om neer op het nori-vel. Maak hier een mooie rol van, laat even opstijven in de koelkast en snijd ze vervolgens in plakken van 1 cm dik.

Witte asperge

2,5 l water, 16 g zout, 25 g boter, 2 kg witte asperges (aa)
Zet de asperges op met het water, zout en boter en dek de pan af.
Breng aan de kook en laat het 2 minuten doorkoken. Laat ze vervolgens afkoelen in het vocht.

Asperge salade

4 st witte asperges, 1 bosje bieslook, sinaasappel, olijfolie
Snijd de asperges in fijne brunoise. Maak de aspergeblokjes aan met een beetje sinaasappelsap, een paar druppels sap en een scheutje olijfolie. Breng op smaak met zout en peper.

Crème van eidooier

8 eieren, olijfolie, sinaasappel rasp
Scheid de eidooiers van de eiwitten. Vacumeer de dooiers en gaar ze 20 minuten in de vacuümzak in een waterbad van 65 °C. Laat dit afkoelen en roer de gegaarde dooiers met een garde en een paar druppels olijfolie tot een gladde crème. Breng op smaak met zout en peper.

Gel van sinaasappel

12 g agar agar, 1 l sinaasappelsap, 1 st steranijs, 2 limoenblaadjes, 1 kardemom
Meng alle ingrediënten en breng aan de kook. Zeef de massa en laat dit afkoelen. Draai de gel glad in een keukenmachine.

Crème van Asperges

10 st gegaarde witte asperge, 50 g roomboter ongezoet, 5 g zout
Draai alles glad in een keukenmachine en wrijf door een fijne zeef.
Debrasseer de crème in spuitzakken.

Raapsteelsaus

50 ml sterk ingekookte visbouillon, 500 ml slagroom, 2 el crème fraîche, 1 bosje raapstelen, circa 80 gram, 100 g boter
Meng de visfumet met de room en kook het iets in. Snijd de raapste-

len fijn en was ze goed. Voeg alles aan de room en de visfumet toe en kook het nog twee minuten door. Draai de saus fijn in de blender, voeg boter toe en maak op smaak met zout en peper. Zeef de saus alvorens het serveren.

Olie van raapsteel

80 g raapsteel, 250 g zonnebloemolie
Snijd de raapstelen fijn en was ze goed. Blancheer de raapstelen en koel ze terug op ijswater. Draai in de blender fijn en voeg olie toe. Giet dit door een fijne zeef.

Cilinder van feuilles de brique

1 vel brique-deeg, 50 g boter
Smelt de boter en smeer het brickdeeg in. Snijd banen van 5 cm breed en 10 cm lang. Rol deze om een ronde stalen koker en bak af voor 5 minuten op 180 graden.

Eet smakelijk!



www.krommedissel.nl



Wijntip

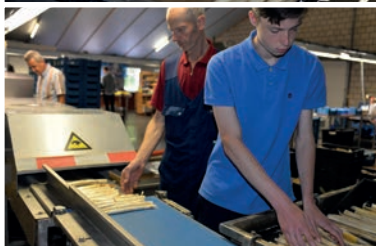
Hubert Beck – Crémant d'Alsace

Asperges eten is op zich natuurlijk al een feestje. Wil je daar nog net een schepje bovenop doen, combineer het witte goud dan met een goede Crémant d'Alsace. Hou je van een zwoele, delicate bubbels met een zachte mousse? Dan gaan jij en deze Crémant d'Alsace van Hubert Beck het heel goed vinden samen!

www.vanoudsdezwaan.nl



Recept



De Koningin der groenten komt hier tot leven . . .

Margarita en Henk Goossens weten dat als geen ander. Voor Henk en Margarita Goossens is nu de drukke tijd aangebroken. Met hun aspergebedrijf in Sint Agatha leverden zij voorheen enkel aan groothandels en (gerenommeerde) restaurants. Zo zijn hun asperges al geleverd op Sint Maarten en neemt René Brien (Brien aan de Maas*) die asperges al verschillende jaren mee naar Zwitserland voor het Aspergegala in Hostellerie am Schwarze See.

'Nee' verkopen aan particulieren die aan de deur stonden of tijdens de oogst op het land verschenen kan niet. Om aan die vraag te kunnen voldoen hebben ze een winkel in Stevensbeek/Overloon en verschillende mobiele verkooppunten in het Land van Cuijk.

Echt lekkere asperges

Goossens teelt zoete asperges voor de versmarkt, geen industrie asperges, waardoor de vraag van de restaurants groot is. De asperges worden in een speciale verpakkingruimte gewassen en gesorteerd op kleur, dikte en kromming. Dat gebeurt via een op een computer aangesloten camera. Dankzij de machine krijgt Goossens Asperges mooie, uniforme producten. De smaak is natuurlijk geweldig. Na deze controle worden ze geschild en verpakt. Dit houdt kwaliteit, textuur en smaak in topconditie."



Aspergepakket

Het echtpaar heeft aan alles gedacht zo zijn de winkel en de mobiele verkooppunten dan ook het Mekka voor de aspergeliefhebber, die hier in één keer kan slagen voor een voortreffelijke maaltijd. Naast de verse asperges zijn er boter, ham, zalm, aardappelen, aardbeien, mooie wijnen, soep en aanverwante versproducten te vinden.

Producten die uitstekend met asperges gecombineerd kunnen worden. Een compleet pakket kan zo worden samengesteld voor u zelf maar ook in grotere aantallen voor bedrijven.

Voorverkooppunten zie:

Facebook

www.goossensasperges.nl

info@henkgoossens.demon.nl

Volg ons op Facebook



Goossens Asperges
Winkel: Stevensbeekseweg 12a
5825 JC Overloon
Henk 06 462 124 29
Margarita 06 123 28 297



Hoeve De Boogaard

Puur & Bourgondisch

Bij Hoeve de Boogaard kunt u terecht voor echt genieten, genieten van elkaar, genieten van een heerlijke sfeer, genieten van een mooi gedekte tafel, genieten van mooie smakelijke gerechten waarin u de liefde van Jan voor zijn producten proeft, met heerlijke groenten zoals groenten moeten zijn, ook voor

onze vegetarische gasten hebben we genietgerechten bedacht.

Lekker romantisch met zijn tweetjes of met vrienden, de avond voorbij laten glijden in deze hectische tijd. Weer tijd voor elkaar en voor een goed gesprek, onder het genot van een heerlijk glas wijn genieten van mooie gerechten. Dus na een dag buiten in de natuur, op de fiets of golfend van hole naar hole, even de tijd vergeten en genieten van het moment van de dag...

Jan en Anita Cremers

Wanssumseweg 1

862 AA Geijsteren

0478 53 90 70

restaurant@hoevedeboogaard.nl



Rijst loempia met asperges en gerookte zalm en Hollandse garnalen.

4 rijstvellen
60 g Hollandse garnalen
tauge
bieslook gesneden
6 eetl olijf olie
groene sojasaus

60 g gerookte zalm
3 geschilde asperges
1/5 gesneden rode peper
2 eetl Yuzu sap
zout en peper

Wat vers gesneden rode peper vermengen met de olie, de yuzu, de soja saus en de bieslook.

Schil de asperges en vervolgens doorschillen en in de vinaigrette leggen. Week het rijst vel in wat water. Haal het eruit als het zacht is. Uitspreiden op een snijplank.

Vul deze met de zalm, taugé, garnalen, asperges (wel even uitlekken). Leg de massa boven in het rijstvel en rol hem half op. Dan vouw je de zijkanten naar binnen en ga weer door met rollen (rol het strak op) en serveer het met de rest van de dressing.



www.hoevedeboogaard.nl

Win een lunchcheque, kookworkshop, Valderrama olijfolie of een Likeurpakket van Leon



Natuurlijk lekker
en erg gezond

For this generation
and the next.
We are green
forever.

4-GANGEN
ASPERGE

Weet jij wat je ziet op deze foto's ?
Vertel ons waar de foto's bij horen en maak kans op:

- lunch-cheque van Brien en aan de Maas
- kookworkshop voor 2 personen in de keuken van het Aspergemagazine
- Valderrama olijfolie geschenkpakket
- Likeurpakket van Leon (Meesterbrander)

Stuur je oplossing met 8 namen,
telefoonnummer en woonplaats voor 1 juli
naar: info@ferryvloet.nl
De winnaar krijgt persoonlijk bericht.
Succes!



BRIEN
AAN DE MAAS



coop Walraven

Molukkenstraat 13 - 6524 NA Nijmegen
024 323 12 47 - walraven.nijmegen@coop.nl



Rudie Walraven, gaat zelf de boer op!



Van alle Coops in Nederland is onze groente- en fruitafdeling de meest uitgebreide, van losse paddenstoelsoorten, vele soorten kruiden tot de verse streek- en seizoensproducten, zoals asperges, aardbeien en sinds vorig jaar ook biologisch geteelde pompoenen in het najaar. Nu in de tijd van de asperge hebben we ook geschild verpakte asperges en een heerlijke soep en salade met ham en ei.



Bladerdeeg met asperges, ham en een gepocheerd ei

Ingrediënten

Voor 4 personen

4 plakken bladerdeeg, 8 witte asperges, 4 plakken ham (gekookt of rauwe, naar keuze), 6 eieren, veld sla, peper en zout

Schil de asperges en kook ze beetgaar.

Vouw een rand aan het bladerdeeg.

klop 2 eieren los en vul het bladerdeegbakje met dit losgeklopt ei.

Snij reepjes ham en doe enkele reepjes in het bladerdeegbakje.

Snij de asperges op lengte en verdeel deze over de bladerdeegbakjes.

Bak de bladerdeegbakjes af in de oven op 200 graden tot goudbruin.

Pocheer de eieren en leg deze op de afgebakken bladerdeegbakjes.

Breng op smaak met peper en zout, enkele reepjes ham en wat sla.

Smakelijk eten !



www.winkelcentrummolukkenstraat.nl

WELKOM BIJ DE GROOTSTE COOP VAN NIJMEGEN

Leijgraaf staat voor vakmanschap en ondernemend onderwijs,
 liefde voor hospitality & business, liefde voor food,
 liefde voor de regio, liefde voor asperges



Sousvide bereide lamscarré, geconfijte gegrilde nieuwe aardappel, civiche van groene asperge, aspergekop traditioneel, gedopte tuinboon, gefrituurde knolselderij.



Langzaam in de oven gegaarde Livar buikspek met in kruidenolie sous-vide gegaarde asperges. Daarbij een botersaus met sake en citroen geschonken.



Ingrediënten 4 personen

600 gram slibtongfilet filet, 1 l visbouillon, 2 stuks gesnipperde sjalot, witte asperges, haricot verts, sugar snaps, broccoli roosjes, groene asperges, tuinbonen, doperwten, olijfus

200 gr visbouillon, 150 gr olijfolie, 150 gr boter, olijf room

200 gr ongezoete room, 50 gr gehakte zwarte olijven, sardines op brood

6 stuks sardines, 12 plakjes brood van 3 bij 8 cm

Werkwijze

Breng de visbouillon met de gesnipperde sjalotjes tegen de kook en leg hierin de slibtongfilet.

Laat de vis langzaam garen en haal de vis uit de bouillon.

Blancheer de groene groente apart en breng deze op smaak.

Breng de visbouillon aan de kook en monteer de saus op met boter en olijfolie.

Olijfroom

Sla de ongezoete room lobbij, voeg hier de gehakte zwarte olijven aan toe en breng het geheel op smaak met peper en zout.

Sardines

Maak de sardines schoon en leg op elk broodje een filet van de sardines. Bak de broodjes goud-geel in geklaarde boter.

Afwerking

Leg de slibtongfilet in een diep bord en verdeel de groente. Leg op de slibtong de 3 gebakken sardines.

Maak een quenelle van de olijfroom en leg deze in het midden.

Voeg ook de olijfus toe.

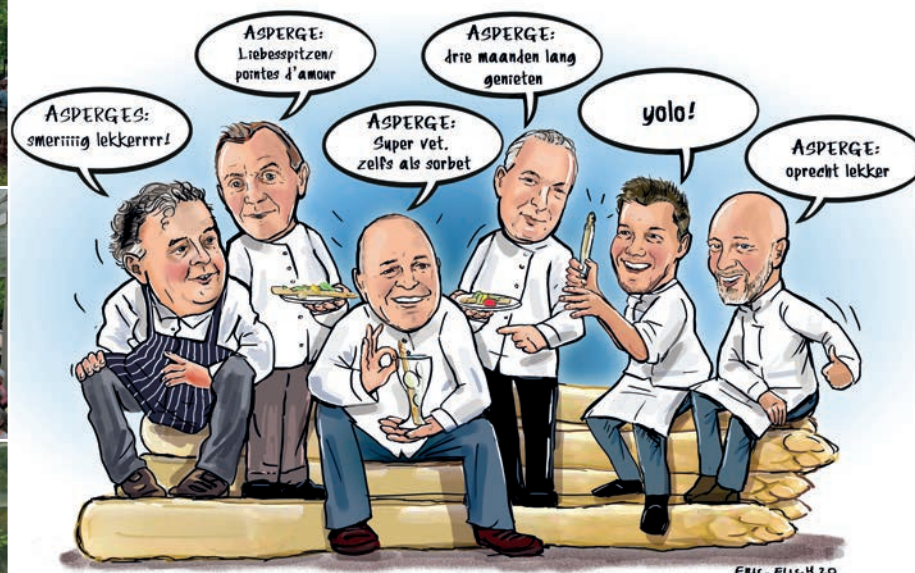
Slibtongfilet
met krokante sardines en room en jus van
olijven en brandade



Adieu Asperge

De Noord-Limburgse aspergespecialisten nodigen u uit voor het grootste culinaire asperge-evenement in de regio, Adieu Asperge

Een wervelend evenement rondom het witte goud, met heerlijk gerechtjes, lekkere wijnen en drankjes en een spetterend entertainment. Dat mag u niet missen!



Voor u koken

René Brienen, Well - restaurantbrienenaanemaas.nl

Jan Cremers, Geijsteren - hoevedeboogaard.nl

Mathijs Jacobs, Venray - debeejekurf.nl

Roel Linssen, Venray - bijroellinssen.nl

Paul Pollux, Steyl - restaurant-aubergine.horecamobi.nl

Theo Clevers, meester ijsbereider, Grubbenvorst - clevers.nl

Datum: zondag 28 juni 2020 - Tijd: 12.00 tot 17.00 uur

Locatie: Kasteeltuinen Arcen www.kasteeltuinen.nl

Deelnameprijs: € 84,50 per persoon

Aanmelden: via een e-mail naar adieuasperge@gmail.com o.v.v. het aantal kaarten dat u wilt bestellen en uw adresgegevens. U kunt zich ook opgeven bij de deelnemende restaurateurs. Na ontvangst van uw aanmelding krijgt u een bevestiging. Medio juni wordt de nota per e-mail verzonden. Na ontvangst van de betaling, ontvangt u de entreebewijzen.





JUWELIER OPTIEK
VERLINDEN

Ook dit voorjaar weer een
schitterende collectie witgoud

www.verlinden.tv

Pastoor Jacobsstraat 34 | Sint Hubert | 0485-451291

PICUDO DE FAVORIET VAN ASPERGESRESTAURANTS



www.valdeerrama.nl/online-olijfoliewinkel