

ASPERGE

magazine

cultuur
receptuur
wijn & genot



www.aspergemagazine.nl

Uitgave 2021



JUWELIER OPTIEK
VERLINDEN

Ook dit voorjaar weer een
schitterende collectie witgoud

www.verlinden.tv

Pastoor Jacobsstraat 34 | Sint Hubert | 0485-451291

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 seizoenuitgave 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, Charlène Koolmees 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.

De natuur ontluikt . . .

De sneeuw amper gesmolten en de eerste lentezon is weer te voelen. Heerlijk worden wij en de aarde verwarmd door deze lentezon. Lange rijen van aarde bedekt met zwart plastic geven de zonnewarmte diep door tot bij de aspergeplant waar dan weer die smakelijke stengels hun weg vinden naar boven, naar het licht, de zon. Je wordt blij als je denkt aan het vooruitzicht om weer culinair te kunnen genieten van die mooie en echte seizoensgroente, de asperge.

En het is niet alleen de asperge waarvan we willen genieten maar ook van de vrijheid die we terug willen. Vrij kunnen gaan en staan waar je wil om weer samen met vrienden uit eten te gaan, in de tuin heerlijk te barbecueën en te feesten.

Maar natuurlijk wil ik ook stil staan bij de minder leuke dingen van het afgelopen jaar; als het verlies van dierbaren, je werk of bedrijf. Maar als we samen willen feesten dan kunnen we er ook samen aan werken om er weer boven op te komen. Werken aan een toekomst met veel zon en warmte.

Zullen we met z'n allen werken aan de overwinning?

Je hoort het zeggen "koop lokaal" en daar zit wat in. Ik denk dat veel en vooral de verse producten van Nederlandse bodem ons culinair echt wel kunnen verwennen. Bovendien is het vanuit alle hoeken gezien gezonder en beter. Laten we restaurants bezoeken om daar nog meer te genieten van de asperge en 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. Wij van Aspergemagazine geven deze chefs graag een podium dat ze kunnen laten zien wat ze in petto hebben om u culinair te verwennen met asperges en andere lekkernijen.

Geniet van alles en blijf vooral gezond!

Met culinaire groet,
Ferry Vloet



ASPERGES

Natuurlijk lekker
en erg gezond

TEBOZA[®]
100% ASPARAGUS

Grow with us!



WWW.TEBOZA.COM



CONSULTING



CROWNS



PRODUCTION



SALES

Limburgse asperges met krokant gebakken kalfszwezerik en kruidenolie

In Valkenburg, in het schitterende Ingendaal ligt Château St. Gerlach. Een landgoed vol herinneringen en met een overweldigende schoonheid en grandeur. Een team met een passie voor de regio, lokale producten en ingrediënten van eigen landgoed. Zo staan in het voorjaar de asperges onder andere centraal, 'het Limburgse goud'. Een product dat een klassieke bereiding kent, maar ook veel mogelijkheden voor onze chefs biedt om de creativiteit in de keuken te laten zien.

Receptuur door Guido Le Bron de Vexela, Chef de Cuisine Bistrot de Liège, Château St. Gerlach.

Ingrediënten (voor 4 personen):

16 AA-asperges - 4 grote verse morieljes - 600 gram hartzwezerik - 4 blaadjes bloedzuring - 4 blaadjes duizendblad - 2 dl kookvocht van asperges - 2 dl room - 25 gr roomboter - 250 ml kruidenolie - 1 limoen - 1 sjalot - 1 teen knoflook - peper en zout

Bereiding:

Vlies de zwezerik en leg aan de kant, om later (rauw) te bakken in een pan met boter. Bak op laag vuur aan alle kanten totdat de zwezerik goudbruin en krokant is.

Schil de asperges en bewaar de afsnijdsels. Gaar 10 asperges in een vacuumzak met een snufje zout en een klontje boter in een stoomoven op 95 graden voor circa 5 minuten (afhankelijk van de dikte). Bewaar het kookvocht. Laat de asperges daarna direct 'schrikken' in ijswater. Wanneer ze afgekoeld zijn kunt u 4 asperges halveren in de lengte en grillen op de Big Green Egg of ander type barbecue. Heeft u deze niet ter beschikking? Gebruik dan een grillpan.

Snijdt dunne slierten van 1 rauwe asperge en marineer deze met limoen-sap, limoenrasp en peper en zout.

Snijdt 4 rauwe asperges met een aardappelschilmesje in de lange weg en snijdt er daarna "spaghetti" van.

Voeg bij de overige gegaarde asperges een scheut van het vocht waarmee u ze gegaard hebt en mix het helemaal glad tot een crème met een staafmixer of keukenmachine. Neem niet te veel vocht in het begin, u kunt altijd later nog iets toevoegen en voorkom zo dat de crème te dun wordt. Breng deze op smaak met peper en zout.

Borstel de morieljes schoon, en bak ze kort in roomboter met peper en zout en een klein beetje knoflook en sjalot.

Vul de morielje met de crème van asperge.

Neem alle overgebleven afsnijdsels van de asperges en doe ze in een rookvoentje, stook het rookvoentje met houtsnippers en rook de asperge-afsnijdsels voor circa 5 minuutjes, mix deze gerookte asperges samen

met room en bouillon en breng op smaak met peper en zout, zeef dit en vang het vocht op in een pannetje, breng aan de kook en schuim het luchtig op met een staafmixer. Indien u geen rookoven hebt, mag u dit gedeelte ook laten vervallen en maakt u een schuimige saus van de asperges zonder ze te roken.

Bak de zwezerik krokant in een pan, dep hem even af en doe er wat fleur de sel op.

Dresseer de borden zoals op de foto, garneer af met de kruiden en doe als laatste de schuimige saus van gerookte asperges op het bord.

Smakelijk eten!

Meer recepten maken van de chefs van Oostwegel Collection?
www.oostwegelcollection.nl/themas/oc-at-home/





Limgroup[®]



**Toprassen voor
witte en groene
asperges**



LIMGROUP BREEDING PREMIUM VARIETIES

WWW.LIMGROUP.EU

Zwientjeskermis

Pure nostalgie rond om de slacht van het varken. Maar het kan nog steeds op de ouderwetse manier. Pekelen, roken en drogen kleinschalig thuis of op een meer productieve en grotere schaal fabrieksmatig.

Jaren geleden kwam de slachter bij de boer of aan huis, want ook veel arbeiders hadden zelf een varken. Dit gebeurde vaak in de late herfst als de eerste sneeuw al viel, de beste periode omdat bij te warm weer het vlees sneller bedierf. Daar werd dan het varken geslacht en op de leer gebonden. Het gehele varken, ja alles werd uitgesneden en verwerkt om vlees en vet voor de winter in huis te hebben.

Vervolgens was het de taak van de vrouwen om alle delen van het varken te verwerken. Grote delen zoals de hammen en het spek werden met veel zout gepekeld in grote aardewerk potten die in de kelder stonden. Dit was allemaal om het vlees langer te kunnen bewaren. Het spek werd na het pekelen in doeken gewikkeld en hing men te drogen in de kelder. De hammen werden in de schouw opgehangen waar ze dan tijdens het drogen een fijne rooksmak meekregen van het open vuur waar toen nog op werd gekookt en wat tevens als verwarming diende.

Er werden verschillende soorten worsten gemaakt en die werden dan gedroogd of ingemaakt. Verder had elke huisvrouw haar eigen recept om zult of bloedworst te maken. Met het stoppen van de huisslacht is ook een deel van deze kennis en kunde van de huisvrouwen verloren gegaan.

Voor velen was het feest als het boekweitemeel, het zout, de specerijen, de Keulse potten en de weckflessen klaar stonden. Het is kermis want het varken wordt geslacht! Na de verwerking van het vlees werd er dan ook ruim genoten van de maaltijd met de verschillende bereidingen van het varkensvlees. Een gekookte en in de hooikist gegaarde ham was en is nog steeds een ware delicatessie en zo heerlijk bourgondisch bij asperges.



BRIENEN

AAN DE MAAS

Fermenteren, conserveren, roken . .

Dit alles om vlees en vis langer te kunnen bewaren. Bij René Brienen in de keuken worden deze technieken gebruikt hoewel het bewaren hier maar kort is. De smakelijke gerechten met die heerlijke Bourgondische inslag vinden snel hun weg naar de gasten. Momenteel is alleen het Asperge Matinee Menu te bestellen voor thuis. Zelfs met een flesje vrolijkheid, de aspergewijn van dit jaar van onze vriend Laurent, is dat Megatop!

Met rook en 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 bereidt hij de vele prachtige gerechten. Elk jaar verrast Brienen zijn gasten weer met andere creatieve gerechten met asperges. Heerlijk langzaam geeraard Livar varkensvlees als een Well's Butt of prachtig lamsvlees en natuurlijk de Hooiham.

Boston Butt is door René Brienen omgedoopt tot "Well's Butt". Het is een snit van de varkensschouder. De naam is afkomstig uit de Boston regio waar in vroeger tijden een halve varkensschouder precies paste in een houten vaatje. Butt betekent dan ook vaatje en het slaat dus niet op de kont van het varken.

In de keuken van Brienen wordt witte kool gefermenteerd met zout, kruiden en lente bokbier tot zuurkool in de 120 jaar oude Keulsche pot (van Piet). In de laatste dagen dat de kool in het "butt" zit, gaat er het stuk varkensschouder bij zodat het marineert en de smaken goed in het vlees trekken. Voor de bereiding van de Well's Butt wordt de zuurkool gewokt met verse witte kool en de schouder. Vervolgens gaat de kool en het vlees in een grote Dutch Oven met veel boter, kruiden en nog een flinke scheut lente bok. Langzaam garen op de Big Green Egg maakt dit gerecht extra smakelijk.



www.brienaandemaas.nl





Als de deuren aan de Maas weer open mogen is het feest! We willen samen vieren op de manier die velen van u nog wel kennen; Zwientjeskermis en nu met asperges. De vele bereidingen van het varken komen terug in het menu.

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. Uw bezoek zal hartverwarmend gewaardeerd worden.

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



Brienen aan de Maas
Grotestraat 11
5855 AK Well (L)
+31 (0) 478 501 967



Brienen aan de Maas

Restaurant





ASPERGEGILDE

PEEL EN MAAS

Wij wensen u een smakelijk aspergeseizoen!



Kijk voor huisverkoopadressen
en aspergerestaurants op

www.aspergegildepeelenmaas.nl

Het AspergeGilde Peel en Maas is een unieke samenwerking van 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.

Via onze facebookpagina houden we u op de hoogte van activiteiten, huisverkoop, recepten en weetjes.

Volg ons via

 AspergeGilde

AspergeGilde Peel en Maas

Industrieterrein 40c

5981 NK Panningen

T: 077 707 4212

E: info@aspergegildepeelenmaas.nl

*Bij ons in Peel en Maas bent u altijd welkom
om te genieten van heerlijke verse asperges!*

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. Steeghs, Leon, Louis en Anita
Slinkstraat 8, 5981 NS Panningen

Ron Peeters
Boerderijweg 5, 6086 PJ Neer

Tilla's BV, Erwin Tillemans
Peelstraat 84, 5986 NM Beringe

Van den Beucken Boom- en Aspergeteelt, Rob en Iza
Baarloseweg 53, 5988 NP Helden

Van Rijswijck 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

Hoofdsponsors



neessen
aardbei & asperge planten



TEBOZA
100% ASPARAGUS

Subsponsors

agrea



Limgroup

ZON
FRUIT & VEGETABLES



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
Vohamij Heythuysen BV

Vrienden

Wijn & Golfdomein KapèlkesHof
De Zoes "Preuve, Prooste, Praote"
Café-Restaurant Op d'n Berg
Ria Joosten Catering & Evenementen
De Heldense Bossen BV
Van Pol.nl Creatief in Geschenken
GS Products

aspergegildepeelenmaas.nl



aspergeboerderij Friesland

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-friesland.nl



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

Openluchtmuseum de Locht, van Limburgse aard



Hier worden gebouwen, werktuigen, technieken en teelten in land- en tuinbouw, in het bijzonder de teelt van de asperge en de champignon bewaard. Het is niet alleen verzamelen en bewaren maar 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 tuinbouwproducten. In Openluchtmuseum 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 bepaalde zondagmiddagen wordt speciaal georganiseerd voor kinderen. Kijk maar eens op onze site voor geplande activiteiten en tentoonstellingen. Openluchtmuseum de Locht is beslist een bezoek waard.



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

Zalmtartaar, asperges, 75 graden ei met groene voorjaarsgroente en kruiden uit Boogaard's eigen tuin

Gemarineerde zalmtartaar voor 1 zijde zalm van ongeveer 600 gram +/- 4 personen

¼ bos peterselie - ¼ bos dille - ¼ bos kervel - 1/8 citroen - 0,35 cl jenever - 45 gr. bruine basterdsuiker - 20 gr. zout - 100 gr. basilicumpuree (aardappelpuree, basilicum, waterkers, mayonaise, peper, zout) - 100 gr. crème fraîche - 200 gr. snijboon, courgette, broccolli, gaar en mooi gesneden - 4 eidooiers (20 minuten gepocheerd op 75 gr. C) - 12 asperges, gaar
Het geheel in de blender opdraaien en op de zalm smeren, daarna 24 uur in laten trekken

Bereiding

- * ontdoe de zalm van de kruiden
- * snij de zalm in kleine fijne tartaarstukjes
- * voeg een klein beetje, naar smaak, wat van de marinade toe
- * pak een ring of andere vorm en vul deze met ongeveer 150 gram zalmtartaar
- * stamp dit aan met stampertje
- * voeg in de vorm basilicumpuree toe en crème fraîche
- * bouw nu het gerecht op met groene groentjes en kruiden die door olijfolie zijn gehaald
- * als alle kruiden en groentes zijn verwerkt, zet de vorm op een bord waar asperges opliggen
- * nu kan de vorm van het gerecht
- * voeg in het midden de gepocheerde eidooier toe
- * licht nazouten
- * als laatste kan de waterkersbasilicum worden toegevoegd
- * maak het af met kaviaar of haringkuit



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
www.hoevedeboogaard.nl



10 Jaar Aspergegala in Hostellerie am Schwarzsee



HOSTELLERIE
AM SCHWARZSEE
★★★★



Zoals elk voorjaar de asperges traditioneel de Lente inluiden zo gaat René Brienens met die asperges naar Zwitserland voor het aspergegala in de Hostellerie am Schwarzsee.

Dit jaar al weer 10 jaar, een jubileum! Maar helaas ook dit jaar verschuift het. Wel zijn er andere culinaire plannen in de

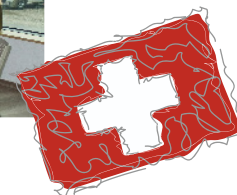
maak. Let op de social media van Brienens aan de Maas en Hostellerie am Schwarzsee.

Vriend en hoteleigenaar Peter Roodbeen ontvangt graag en steeds meer gasten voor het bekende Aspergegala. Het is dan ook een bijzondere ervaring om daar van de asperges te genieten. Zeker als je in de sfeervolle ambiance van de Hostellerie met een panoramisch zicht op de Alpen kunt aanschuiven. De bevriende Sterrenkoks gaan dan ook graag met Brienens mee naar Zwitserland om daar een culinaire avond te verzorgen en u als gast smakelijk te verwennen.

In 2019 stonden maar liefst 7 Michelinsterren in de keuken van de hos-

tellerie. Vele topkoks gingen hen al voor. De foto's geven een impressie van het aspergegala in de afgelopen jaren.

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@hostellerieam schwarzsee.ch Tel. +41 (0)26 412 74 74

Het wordt weer tijd om te barbecueën!

Dat kan met het Edelbrons Barbecue Pakket. Kies uit het grote assortiment overheerlijk, ambachtelijk bereid vlees en stel een vleespakket naar eigen wens en smaak samen. Probeer eens iets avontuurlijks, wat anders. Neem eens een blinde vink, een smakelijk gekruid gehakt omwikkeld met een dun gesneden varkenslapje. Dit gaat prima op de grill.

Bij Edelbrons hebben ze de vink is soorten. Naast de blinde vink hebben ze ook de Peelvink deze is omwikkeld met pancetta de Peel. Een Italiaanse vink van wat anders gekruid en grover gehakt omwikkeld met Peelschenk, een smakelijke gedroogde ham. Wat te denken van een boomstammetje dat heerlijk door de paprika is gerold en je doet denken aan de Hongaarse keuken. En dan nog de verfijnde truffelvink, gehakt verrijkt met truffelpastei en omwikkeld met Peelschenk. Grill er wat asperges bij en je hebt een culinaire avontuur.

Bij Edelbrons nemen ze u de tijdrovende voorbereidingen uit handen. Naast het vleespakket regelen zij ook compleet verzorgde barbecues, desgewenst met salades, stokbrood, sausen, borden, bestek en de Barbecue-BBQ's, dit alles als aanvulling op uw heerlijk stukje vlees!

Vraag naar de mogelijkheden op maat dan wordt het heerlijk en onbezorgd barbecueën.

Slagerij Edelbrons heeft een sterk regionaal karakter. 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 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 Truijen verwerkt tot een lekker stukje vlees of er worden vleeswaren van gemaakt iedere week vers bereid door slager Joos. Met de heerlijke smaak van vroeger, met nieuwe ideeën en technieken van nu. Vlees zoals vlees hoort te smaken. Ga gerust eens proeven en oordeel zelf.



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





Openingstijden zie:
www.jeukendeswart.nl



Asperges & Aardbeien

In 1957 zijn, door de ouders en een oom van Peter, de allereerste asperges van Jeuken geplant. Zij hadden in die jaren samen een gemengd bedrijf. 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 jaren hebben ze zich nog beter en meer kunnen specialiseren in de teelt van smakelijke aardbeien en asperges. 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 Malling Centenary en Lambada.

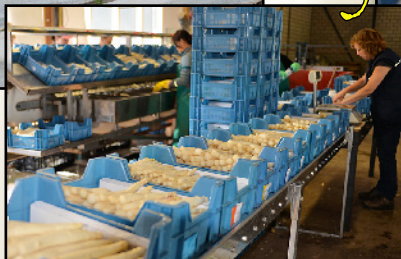
Vanaf mei is het ras Elsanta uit de kassen verkrijgbaar. Vanaf half mei worden er aardbeien geoogst van het doordragende ras Favori, welke geteeld worden in de tunnels en op de stellingen buiten. Deze zijn tot eind oktober verkrijgbaar en worden opgevolgd door de najaarsteelt uit de kassen. Zo kan Jeuken haar klanten van half april tot eind december voorzien van heerlijke verse aardbeien. De vroege asperges worden in de verwarmde kas geteeld. Aansluitend wordt er buiten geoogst. Om

aan de constante vraag te kunnen voldoen zijn er verschillende aspergepercelen aangeplant, zodat ze nu ruim 9 ha. asperges kunnen telen. Het seizoen start rond half maart en eindigt 24 juni. Voor zowel de teelt van aardbeien als asperges is Jeuken GlobalG.A.P. en PlanetProof gecertificeerd, wat betekent dat de producten duurzaam zijn geproduceerd en daardoor beter zijn voor natuur, klimaat en dier. 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 verse aardbeien, eieren, aardappelen en andere nevenproducten'.

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.



Altijd
 Vers!

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)

Win een lunchcheque, kookworkshop
of een Likeur van Leon



Weet jij wat je ziet op deze foto's?

Vertel ons waar de foto's bij horen en maak kans op:



- lunch-cheque van Brienen aan de Maas
- kookworkshop voor 2 personen in de keuken van het Aspergemagazine
- Likeur van Leon (Meesterbrander)

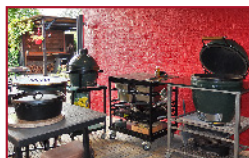


Stuur je oplossing met 6 namen,
telefoonnummer en woonplaats voor 1 juli
naar: info@ferryvloet.nl

De winnaar krijgt persoonlijk bericht.
Succes!



BRIENEN
AAN DE MAAS



Vrije heerlijkheid
Asperges

de nieuwe traditie in asperges

**Héérlijke
asperges**
uit Gemert



ASPERGE
BOERDERIJ
**VAN DER
HEIJDEN**



Hét adres voor :

- dagelijkse verse witte en groene asperges, geschild en ongeschild
- Verse soep, aardbeien, eieren, ham, sauzen en wijn
- Diverse cadeauverpakkingen
- Uitgebreide collectie aspergeborden en schalen
- Mogelijkheid tot het volgen van een workshop en/of excursie

**Zaterdag 8 mei
proeverij
aspergegerechtjes**

Deel 88
5421 RV Gemert
0492-367146

Peter & Jolanda
van der Heijden

www.asperges-gemert.com

neessen
aardbei & asperge planten

**Uw succesvolle
aspergeteelt
start bij Neessen**



www.neessen.nl

Asperge Sushi

Sushi rijst: 500 gram water, 300 gram gespoelde sushirijst, 3 eetlepels sushiazijn, 0,5 eetlepel zout, 0,5 eetlepel suiker. Kook de rijst 10 minuten met deksel, haal van het fornuis en laat vervolgens 10 minuten rusten met de deksel erop. Meng met de azijn, zout en suiker.

Gebakken asperge: Bak 1 geschilde asperge 2 minuten lang in hete olie (180 graden)

Asperge linten: Maak een marinade van 1 sjalot, 75 gember siroop, 50 gram ketjap, 30 gram sojasaus en 100 gram olie. Laat hier de asperge linten in marinieren.

Eidooier crème: Kook 4 eieren (7 minuten) en neem hiervan de dooiers, roer ze met mayonaise, peper en zout tot een mooie crème.

Peterselie kaviaar: Blancheer 75 gram peterselie en draai deze fijn in de keukenmachine met een beetje kookvocht. Kook 100 gram tapioca korrels gaar in de rest van het kookvocht en giet ze af. Meng de korrels met de peterselie puree en laat minimaal 2 uur staan.

Rol de sushi met binnen in de gebakken asperge en gemarineerde asperge linten. Snij de rol in 8 stukken en garneer met de eidooier crème, peterselie kaviaar en gebakken asperge kopjes.

Zodra de eerste asperges van de volle grond komen, is deze sushirol te bestellen bij Bonsai Sushi in Overloon.



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

www.bonsai-sushi.nl



Restaurant

Onze zuiderburen

Het aspergeseizoen is nog lang niet voorbij. Op 24 juni (St. Jan), houdt het weer voor een jaar op. Dan kunnen de stekers weer uitrusten na al dat zware werk. Er ontstaan ook wel eens nieuwe liefdes tijdens het aspergesteken. Een steekvlam; dat kan zelfs internationale liefde zijn! Laatst vroeg iemand aan mij: "Weet jij het verschil tussen een aspergeveld en een accu?" Dat vond ik een rare vraag. Hij zei: "Op een accu zie je maar twee polen."

Over 'internationaal' gesproken. Ik maak nu even een sprongetje naar België. In Baarle-Nassau (NL) woonde lang geleden een man die er altijd flink op los leefde. Hij dronk veel en ging ook regelmatig vreemd en dacht: "Ach, dat biecht ik met Pasen weer wel op bij de pastoor en dan kan ik er weer lekker een jaar tegenaan." Inderdaad, zo dacht hij, maar zo hoort het natuurlijk niet. Maar goed, het was zijn leven. Hij biechtte zijn ontsporingen op, maar... er was intussen een nieuwe pastoor gekomen. Van hem kreeg de man te horen, dat hij nooit in de Hemel zou komen en dat na zijn dood zijn 'jonge heer' boven het graf zou uitsteken. Nou, dat was wel even schrikken. Hij liet het een paar dagen bezinken.

Even later dacht hij: "Dat ik niet in de Hemel kom, dat vind ik niet erg, maar dat ik na mijn dood zo voor l... op het kerkhof lig, dat wil ik niet."

Hij nam het besluit om net over de grens, in Baarle-Hertog (B) zijn zonden opnieuw te gaan opbiechten in de hoop, dat een 'Belze' pastoor meer begrip voor hem zou kunnen opbrengen. Toen hij zijn zonden daar opbiechtte was hij totaal verrast. De Belze pastoor toonde inderdaad veel begrip voor hem en hij kreeg een normale penitentie.

De man kon het daarna niet nalaten om tegen de pastoor te vertellen, dat hij, volgens zijn Nederlandse collega, na zijn dood voor l... zou liggen op het kerkhof. De Belze pastoor was zeer verrast en zei: "Awel, munne vent, as da waor was, dan was mien kerkhof gelaik 'n aspergeveld."

COLUMN PAUL ASSELBERGS



Het witte goud met bijpassende wijnen

De Tapasproeverij maakt mooie aspergegerechten waarbij Luxurious Drinks ook dit jaar weer heerlijke wijnen heeft uitgezocht. Beleef de ultieme wijn-spijs combinatie. Wat te denken van asperges in bruine boter gegaard met lam en daarbij een heerlijke Grüner Veltliner van Julius Klein.

Onze favoriete aspergewijn Dr. Loosen Riesling Beerenauslese combineren we dit jaar met gemarineerde asperges in balsamico, gember en spaanse peper.

Ook benieuwd naar onze aspergegerechten en wijnen kijk dan op www.detapasproeverij.nl.
Voor overige wijnen kijk op www.luxuriousdrinks.com.
Graag tot ziens.



Zacht gegaarde inktvis, gegrilde asperges, mosterdzaad en extra vergine olijfolie.



Tapasproeverij
Venrayseweg 6
5825 AC Overloo
0612991979
info@detapasproeverij.nl
www.detapasproeverij.nl



Xavier Maes, onze collega en specialist kan u helpen bij het vinden van de beste combinatie van wijnen en gedistilleerde dranken nadat hij uw smaakprofiel rechtstreeks heeft onderzocht.

Foodpairing of vanwege je bestaande favoriete drankjes kan hij je van dienst zijn met nieuwe verrassingen die je versted doen staan vanuit het oogpunt van proeverij en prijsstelling!

Xavier is de reden waarom Luxurious Drinks zo anders is dan onze concurrentie! Santé

Luxurious Drinks
Begijnengang 15
5911JL Venlo
0648083144
info@luxuriousdrinks.com
www.luxuriousdrinks.com

Invented for those with good taste.



The
Evergreen
Since '74

Big
Green
Egg 
BIGGREENEGG.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.

JOHN EN MARTJE KROEF

ASPERGES & VLEES



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 Verrassend PlatteLand
van Cuijk; een enthousiaste
vereniging van kleinschalige
ondernemers binnen het
plattelands toerisme. Vind ze
allemaal in de gratis brochure,
met daarin 4 fietsroutes.

verrassendplattelandvancuijk.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



Sambeeksedijk 9	Openingstijden winkel IN het aspergeseizoen
5845 ES	Ma t/m Do 8.30 -19.00, Vr 8.30 -20.00
Sint Anthonis	Za 8.30 -18.00, Zo 9.30 -17.00
06 25427282	Openingstijden winkel NA het aspergeseizoen
jkroef@planet.nl	Vr 9.30 -17.00 Za 9.30 -15.00

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.

Asperge-omeletrolletjes

Ingrediënten

- 4 personen
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- 6 eieren
- 12 witte asperges
- 8 plakjes gerookte kipfilet (vleeswaren)
- 0.5 bosje bieslook

Bereiding

Verhit ½ eetlepel olie in een koekenpan en bak van circa een kwart van de eieren een omelet. Houd apart en herhaal met de rest van het ei tot je 4 omeletten hebt.

Schil de asperges en verwijder de houtachtige uiteinden. Kook de asperges in circa 18 minuten gaar. Leg op elke omelet 2 plakjes kipfilet. Leg per omelet 3 asperges op driekwart van de omelet, de asperges mogen iets uitsteken.

Houd 4 sprietjes bieslook apart. Hak de rest van de bieslook fijn en bestrooi elke omelet ermee. Vouw de omelet over de onderkant van de asperges en rol vervolgens vanaf de zijkant op om een mooi rolletje te krijgen.

Bind met de achtergehouden bieslook per rolletje een spriet eromheen en knoop voorzichtig vast.



www.winkelcentrummolukkenstraat.nl

WELKOM BIJ DE GROOTSTE COOP VAN NIJMEGEN



Beleef het bruisend buitenleven!

Koken op een Quan kook-bakplaat met een open vuur in het midden geeft enorm veel sfeer en het creëert een geweldige beleving. Het brandend hout verdeelt de hitte over de bakplaat en geeft een mooie geur, puur natuur. De fijne producten gebakken aan de rand van het vuur waar de aroma's van hout en de zachte smaak van een vleugje rook zorgen voor een bijzondere culinaire ervaring.



Big
Green
Egg®



Big Green Egg is de meest geliefde kamado BBQ van het allerbeste keramiek. Sinds 1974 zijn we makers van mooie herinneringen. The Evergreen.

Omdat de Big Green Egg een temperatuurbereik heeft van 70°C - 350°C kun je er allerlei kooktechnieken op loslaten. Grillen, roken, wokken, stomen, bakken of slowcooking; het is een eitje op jouw Big Green Egg en alles met een onovertroffen karakteristieke geur en smaak. Met een Big Green Egg gaat er een nieuwe wereld voor je open.

Met elkaar genieten van het goede leven, die onvergetelijke momenten, dat is waar Big Green Egg voor staat. De mogelijkheden zijn eindeloos. Wat ga jij als eerste bereiden?

Wil je het ervaren maak een afspraak en wij zorgen dat de vuren branden.

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

Informeer naar
aanbiedingen bij Ferry

www.biggreenegg.eu
www.quangarden.art

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



Salade van aspergelamellen, kruidenschuim, mousse van asperge en shiso purple

Fijne Kruidenschuim

½ ui, gesneden - 5 gr. tijm - 15 gr. boter - 150 ml. witte wijn - 400 ml. - asperge kookvocht - 200 ml. melk - 200 ml. room - 2 gr. sojalecetine - 50 gr. platte peterselie - 50 gr. kervel

Fruit de ui en tijm met de boter in een sausspannetje en deglaceer met witte wijn. Kook volledig in en voeg het aspergevocht toe. Kook dit in tot de helft en voeg melk en room toe. Breng tot het kookpunt en meng de sojalecithine erbij met een garde. Zet de pan even aan de kant om terug te koelen (tot ongeveer 30°C). Zeef en giet in de thermoblender. Voeg de peterselie en kervel toe en mix op hoge snelheid voor ongeveer 50 seconden. Zeef door een puntzeef. Verwarm wat je nodig hebt per gerecht, zodat de kleur zo goed mogelijk in tact blijft. Breng op smaak met zout en peper.

Asperge mousse

250 gr. aspergevocht - xantana - 25 gr. eidooier - 4 st. gelatine blaadjes - 200 ml. slagroom

Kook 500 gr. aspergevocht in tot 250 gr. en bind licht af met xantana. Voeg de eidooier toe. Laat licht binden door de gelatine toe te voegen. Laat hangend worden op ijswater, spatel dan de geslagen room erdoor. Doe de massa in een kidde en belucht met twee patronen. Zet tot gebruik koud weg.

Zoet zuur

500 ml. natuurzijn - 330 ml. water - 175 gr. suiker - 5 peperkorrels - 3 steranijs - 2 laurierblaadjes



Asperge Lasagne

Ingrediënten: - 400 gr. asperges - 2 takjes peterselie - 20 gr. roomboter - 1 liter kookvocht van asperges - 4 lasagne vellen - 100 gr. ham - 30 gr. bloem - 0,2 liter room - geraspte kaas oude kaas
Schil en snijd de asperges in stukken van 3 cm. Kook de asperges in 10 minuten gaar

Maak de saus door middel van een warme roux. Daarna op smaak brengen met het kookvocht van de asperges en zout en peper. Voeg de room toe. Doe 1/3 van de saus in de ovenschaal, daarop de vellen dan de asperges en herhalen. Op het laatste vel de rest van de saus samen met de peterselie en de geraspte kaas. Schuif het in de oven op 200 graden voor een half uur.



Asperges combinatie.

Flan van asperge:

300 ml. asperge soep - 22.5 gr. Vegatal - witte peper - zout

Crème van groene asperges:

100 gr. asperge groen - 400 ml. water - zout - witte peper

Aardappel salade:

300 gr. aardappel - 3 asperges, wit - 6 groene asperges - 3 takjes peterselie - 1 citroen - 1 kwarteleitje - 30 gr. eidooier - 15 ml. witte wijnazijn

Gefrituurde asperge:

1 witte asperge

Groene asperge schuim:

100 ml. groene aspergevocht - nootmuskaat poeder

Witte asperge flan:

Schil de witte asperges. Maak van de schillen een gebonden asperge soep. Laat de gebonden soep afkoelen tot minimaal 20 graden voeg daarna Vegatal toe en breng dit naar het kookpunt zodat het bindmiddel werking krijgt. Stort dit op een plaat en als het afgekoeld is steek je dit uit.

Crème van groene asperges:

Pak de groene asperges en kook ze tot ze overgaar zijn.

Als ze overgaar zijn, mix het vocht met de asperges en zeef het daarna, bewaar het vocht. Voeg 100 ml vocht toe. Voeg peper en zout toe. Voeg daarna 6 gram gel crème toe.

Groene asperge schuim:

Gebruik het groene aspergevocht van de 'Crème van groene asperges'.

Voeg hierbij op 100 ml. 1 gr. lecithine toe en 0.5 tl. nootmuskaat.

Mix dit voor doorgifte en zorg dat je alleen het schuim pakt.

Aardappelsalade van asperges:

Snijd de aardappels in bruinoise, zet ze in water. Snijd de witte- en groene asperges in mooie ronde plakjes.

Kook de witte- en groene asperges. Kook daarna de aardappelen beetgaar. Plisseer de tomaten. Snijd van de tomaten bruinoise. Voeg eidooier, witte wijn, peterselie, citroensap, peper en zout toe. Voeg druppelsgevijs zonnebloem olie toe tot je een gladde substantie hebt. Meng dit allemaal met elkaar en maak op smaak.

Gefrituurde asperge:

Schil de asperge en snijd ze in dunne plakken. Frituur op een lage temperatuur. Dep het droog.



Asperge tartaar met serranoham en 64 graden ei (dooier)

Ingrediënten:

1 ei - 100 gr. witte asperge - 1 el. crème fraîche - 1 bos ui - 1 citroen - 1 plak serranoham - Vene cress - zout en peper

Bereiding:

Zet de sous vide aan op 64 graden. Doe het ei er in en laat garen, 1 uur lang. Schil en was de asperges. Kook de asperges. Roer de crème fraîche los en meng met een beetje citroen sap. Op smaak brengen met peper en zout. Bak de serranoham krokant. Als de asperges gaar zijn, snijd je ze fijn, op de toppen na. Snijd ook de bos ui in ringen. Meng de asperges met 2/3 van het crème fraîche mengsel en de bos ui. Met behulp van een steekring mooi op een bord serveren. Het gare ei voorzichtig pellen en de eidooier scheiden van het eiwit. Leg de eidooier boven op het tartaartje.

Leg voorzichtig de serranoham boven op het eitje. Garneer af met beetje van de crème fraîche en vene cress.

Aspergetartaar met
gebrande beukenzwammetjes



Salade asperge met kaviaar



Klassieke Asperges 2.0 met
Asperge-Hollandaise saus



Zie voor uitgebreide receptuur:
www.aspergemagazine.nl/recepten



Exploring nature never stops

DE MOOISTE EN LEKKERSTE ASPERGERASSEN

PRIUS

- ▶ Zéér vroege en productieve asperge, mooie en gesloten kop.

CANTICUS

- ▶ Vroege groene asperge met een mooie gesloten kop en een goede smaak.

CUMULUS

- ▶ Vroege witte asperge, mooie gesloten kop en zeer goed van smaak.

BACCHUS

- ▶ Vroege anthocyaanvrij groene asperge met een zachte smaak.

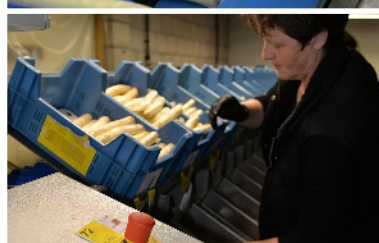
CYGNUS

- ▶ Middelvroege dikke asperge, mooie gesloten kop, sterk gewas.

ERASMUS

- ▶ Vroege paarse saladeasperge, heerlijk rauw en ook lekker in de wok of op de BBQ.

▶ [bejo.nl](https://www.bejo.nl)



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 Brienen (Brienen aan de Maas*) die asperges al verschillende jaren mee naar Zwitserland voor het Aspergegala in Hostellerie am Schwarzzsee.

'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 verpakingsruimte 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 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



Wat ik aan het doen ben ?

Ik was aan het fietsen tot ik een bord tegen kwam met: Verse asperges gratis geschild en aangezien ik toch vakantie heb, zag ik dat wel zitten dus ik naar huis met 1kg asperges in mijn fietstas. Nu nog iets leuks bedenken Asperge soep en Asperge Pannenkoekjes

Eerst maar eens de soep

Ingrediënten:

2 sjalotjes- 1kg witte asperges -2 blokjes kippenbouillon - 2 liter water - 200 ml slagroom - 80 gr bloem - 70 gr boter - 2 eieren - 150 gr reepjes beenham - peterselie om te garneren

Bereiding:

Bewaar 6 asperges, voor de Pannenkoekjes, laat ze héél

Was en schil de asperges (of neem de schillen mee als je ze hebt laten schillen) en doe de schillen in ongeveer het water. Kook ze ongeveer 15 tot 20 min. Haal de schillen uit de DO en bewaar het vocht .

Snijd de asperges in stukken van ongeveer 2,5 cm. Kook ze \pm 8 minuten in het vocht waar de schillen in hebben gekookt. Doe daar ook de 6 asperges voor de Pannenkoekjes bij laat daarna nog 10 minuten nagaren in het vocht.

Hak de sjalotjes fijn. Smelt de boter in een DO en fruit de sjalotjes hierin aan. Voeg dan de bloem toe en roer met een garde tot een roux en laat deze 5 minuten zachtjes bakken en garen. Giet ondertussen de asperges af en vang al het kookvocht op en los daar de bouillonblokjes in op. Giet dit beetje bij

beetje bij de roux en blijf met een garde roeren zodat er geen klontjes ontstaan. Als alle bouillon is toegevoegd roer je de room er door en voeg je de gekookte asperges stukjes toe.

Leg de 6 hele asperges even apart . Proef of de soep goed op smaak is en voeg eventueel peper en/of zout toe. Voeg de in reepjes gesneden beenham toe aan de soep. Zet de DO op een klein vuurtje om de soep warm te houden.





Asperge Pannenkoekjes

Ingrediënten:

6 asperges gekookt - 1 pak pannenkoeken mix (heb uiteindelijk vakantie hè) - 3 eieren - 800 ml halfvolle melk - 1 plakje gerookte beenham - 1 plakje jong belegen kaas - boter - 1 ei hard gekookt

Bereiding:

Neem de 6 reeds gekookte asperges en snij de kopjes eraf op 3 verschillende lengtes dus

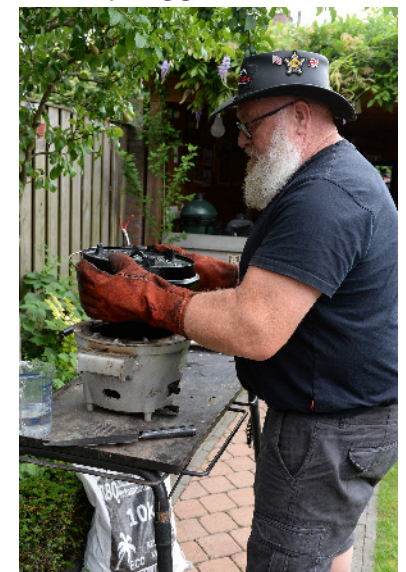
±1x 4 cm lang, 1x 3 cm, 1x 2 cm.

Doe dit 2 keer voor twee Pannenkoekjes. Leg nu de kopjes met de onder- kant gelijk. Snij van de gerookte beenham 2 reepjes van ongeveer 1 cm breed en zo lang als het plakje is. Wikkel die om de 3 aspergekopjes zodat ze mooi blijven staan. De overgebleven asperges snij je in lengtes van ongeveer 5 cm en bewaar 6 stukjes, wat je aan asperges over hebt kan in de soep. Snij van de plak kaas alvast 4 reepjes van 1cm breed en ongeveer 10 cm lang. Maak van de ham ook 2 van zulke reepjes. Leg alvast de deksel van de DO op zijn kop op het vuur zodat die goed warm wordt. Maak nu het beslag volgens de beschrijving op de verpakking. Doe een flinke klont boter op de hete deksel en bak hier de Pannenkoekjes in met een diameter van ongeveer 10 cm Draai na een paar minuutjes de Pannenkoekjes om

(Even tempo maken). Zet er direct de aspergekopjes op leg de stukjes asperge van 5cm erop leg daar de reepjes kaas op en daar het reepje ham op. Pak nu de Do en zet die ondersteboven op de deksel zodat je een oven krijgt. Laat dit zo een paar minuten staan tot de asperges warm zijn

en de kaas gesmolten is. Haal de Pannenkoekjes voorzichtig uit de hete deksel en leg ze op een bord. Prak een hard gekookt ei goed fijn, doe een eetlepel op de Pannenkoekjes. Neem uit de pan met aspergesoep een flinke eetlepel soep en giet die over de aspergekopjes en het ei. Garneren met wat peterselie. Schep de soep in soepkom en garneer eventueel met stukjes ei en wat peterselie Ready to serve.

Erik Brute Bosjesman Manders
Brutebbq@ziggo.nl





VAN DEN
ELZEN
EXPERTS IN PROPAGATION



AARBEIENPLANTEN ASPERGEPLANTEN FRAMBOZENPLANTEN

Select Plant
MARKTUITBOUW
Premium Asparagus Crowns

WIJ LEVEREN VOORSPELBARE KWALITEIT

Van den Elzen Plants | Kraanmeer 24, 5469 SN Erp | t +31 (0)413 216 200 | www.vandanelzenplants.com

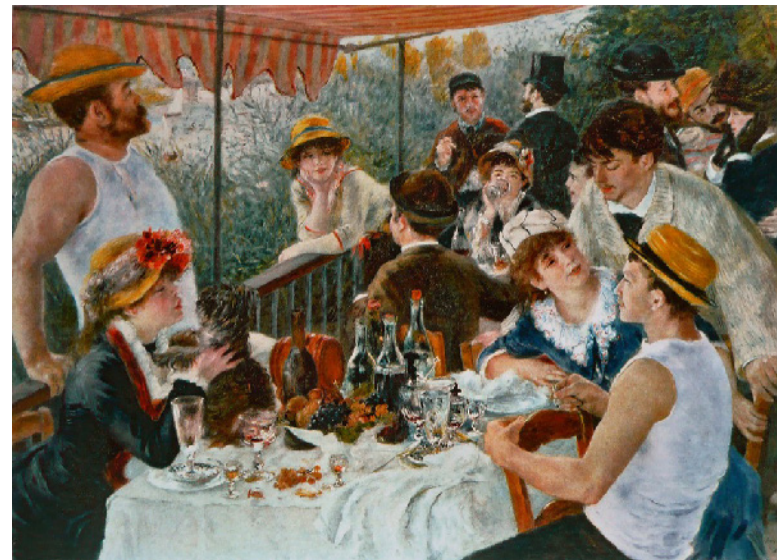


Livar
Limburgs Kloostervarken
sinds 1999

Smaak als beloning voor goede zorg

- ✓ Streekproduct
- ✓ Dierenwelzijn
- ✓ Unieke smaak

Tip!
Maak jouw aspergegerecht compleet met de Livar kookham

“Le déjeuner des canotiers”

Lunch van de roeiers “Le déjeuner des canotiers” is een schilderij van de Franse impressionist Pierre-Auguste Renoir. Het is een groepsportret van bekenden van de schilder in het restaurant Maison Fournaise te Chatou, aan de noordkant van de Seine, net buiten Parijs. Rond 1880 trokken grote groepen Parijzenaars, vooral op hun vrije zondagen, ‘naar buiten’ om er te wandelen langs de Seine, op zoek naar licht en frisse lucht in het landelijke Chatou.

Het mondaine restaurant La Fournaise te Chatou was in die tijd een bekende ontmoetingsplaats van sportmannen, vooral roeiers, alsook van kunstliefhebbers. Renoir kwam er vaak. Hij verkeerde graag onder de mensen en de vrolijke bedrijvigheid. Roos van Riet maakte haar eigen versie ‘Les déjeuner des asperges’ aan de Maas.



Les déjeuner des Asperges



LAURENT SMEDTS

WIJNIMPORT | WIJNREIZEN | WIJNBELEVING



SPIESS Weisserburgunder Trocken (Pinot Blanc)

Uitgeroepen in 2020 én 2021 door het "Confrérie de l'Asperge Limbourgondië" gastronomische aspergewijn.

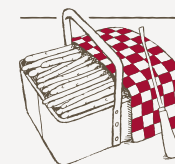
Aspergewijn 2020 Nederlandse kranten, nieuwsbladen, Hamersma.

Aanbevolen Aspergewijn Restaurant Brienen aan de Maas.

Aspergewijn bij Harry Mens Business Class.

T +31 (0)6 27 33 39 26 | info@laurentsmedtsimport.nl

www.laurentsmedtsimport.nl



**DeWit
Asperges**

Puur uit Mariaheide

Hét adres
voor de
lekkerste
asperges

Dagelijks verse asperges van 1 maart tot 24 juni.

Wilsvoortweg 3, 5464 TK Mariaheide (Veghel)

T 0413 - 36 41 76 | M 06 - 181 499 80

www.DEWITasperges.nl

Wij zijn iedere maandag t/m zaterdag geopend van 8.30 tot 18.00 uur

Tip van René Brienen, SVH Meesterkok



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, 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.

Culinair genieten in Mill

Bij ons is koken een avontuur dat je samen met familie, vrienden of collega's beleeft. Je kookt samen de verschillende gerechten om er vervolgens van te genieten. Niet alleen in de keuken maar ook buiten op open vuur, een hout gestookte Quan bakplaat en de Big Green Egg worden de heerlijkste gerechten bereid.

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

We adviseren je graag met de keuze van het menu, over de seizoensproducten en het vers aanbod. Als de menukeuze bekend is, doen wij de boodschappen en gaan we er voor zorgen dat je een leuke en culinaire middag of avond beleeft. 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. We beginnen uiterlijk om 18.00 uur en zijn meestal voor 23.00 uur klaar. Met wie kom jij hier culinair genieten?



Quan Garden Art



Die heerlijke voldoening van samen aan tafel gaan, maakt een mens gelukkig



www.ferryvloet.nl
de agenda van de diverse workshops, meld je aan via:
info@ferryvloet.nl



Aspergeboerderij *Oppe Haes*



Dagelijks verse asperges met passie geteeld!



Bij ons kunt u vanaf eind april tot eind juni dagelijks terecht voor:

- Verse (geschilde) asperges
- Groene asperges
- Aspergekadopakketten
- Streekproducten
- Rondleidingen (s.v.p. vooraf reserveren)

*Dat
proef je!*

www.aspergeroggel.nl

Eind 4 6088 NC Roggel
06 185 28 400

Persoonlijk, smaakvol en ambachtelijk sinds 1910



Van den Beuken uw Slager al 111 jaar een begrip in Meijel en omstreken.

De dorpslager uit De Peel is al sinds 1910 gevestigd, op dezelfde locatie, aan de Dorpsstraat 33 in het Limburgse plaatsje Meijel.

De 4e generatie staat inmiddels aan het roer uit een echte slagersfamilie en bestaan dit jaar precies 111 jaar!

Erwin en Sandra zetten samen met

het team vol trots en passie deze traditie voort. In de slagerij vindt u onder andere heerlijke verse vleessoorten, met een verhaal. Volop ambachtelijke vleeswaren, kant en klare maaltijden, gemakkelijke vlog klaar producten en unieke vleesvariaties.

Alles staat in het teken van kwaliteit, smaak en persoonlijke service.

In het asperge seizoen presenteert de Meijelse slager uit eigen keuken heerlijke Ambachtelijke "Gekookte Ham" en o.a. de topper het "Bourgondisch Peelhammetje" Dit ambachtelijk hammetje is zowel koud als warm te gebruiken en is bijzonder smaakvol bij het "witte goud".

Bezoek ook eens de website met webshop van de slager:

<http://vandenbeuken.uwslager.nl>



*Traditie in smaak
Ambachtelijk vakmanschap
Passie voor kwaliteit*



*Persoonlijk,
smaakvol en
ambachtelijk
sinds 1910*

Van den Beuken

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



UW SLAGER

de smaak van de Maas- heggen



Asperges met kruiden uit de Maasheggen

Voor- of bijgerecht voor 4 personen

- circa 500 gram witte asperges
- 1 el balsamico azijn
- zakje Maasheggen thee
- 1 el olijfolie
- 1 el roomboter
- teentje knoflook
- 1 el honing
- 2 sneetjes oud brood

Bereidingswijze

Breng het water aan de kook met de Maasheggen thee en laat de geschilde asperges drie tot vier minuten koken. Laat ze daarna (van de warmtebron afgehaald) circa twintig minuten nagaren.

Neem de asperges uit de pan en laat ze afkoelen. Snijd de asperges in stukjes van ongeveer 2 a 3 cm.

Snijd het brood in vierkante blokjes van ongeveer 1 bij 1 cm en doe ze in een grote kom. Meng een scheut olijfolie en geperste knoflook door het brood. Bak de stukjes brood in de koekenpan tot ze krokant en bruin zijn.

Verhit de roomboter in een grote koekenpan en roerbak de asperges een minuut. Voeg de honing toe en bak de asperges tot de honing lichtjes begint te karameliseren.

Neem de asperges uit de pan en blus de boter af met een klein beetje honing en de balsamico azijn.

Verdeel de asperges over de borden. Strooi de croutons over de asperges en schep als laatste de saus erover.

Een drankje mag natuurlijk niet ontbreken!

Proef de Gouden Hiep of de Maasheggen-gin erbij.

Verkrijgbaar bij:

www.gradoen.nl
www.sandergraat.nl - úw topSlijter
www.maasheggenthee.nl




Maasheggen

Romeinse aspergegerecht

Het is er nog erg vroeg voor, maar ik zag de eerste asperges al in de winkel liggen. Dan begin ik alweer te verlangen naar dit Romeinse aspergegerecht. In het Romeinse kookboek dat toegeschreven wordt aan Marcus Gavius Apicius (1e eeuw) staat een grote hoeveelheid recepten onder de naam patina. Het zijn gerechten die meestal met eieren bereid worden, in een oven. De inhoud varieert van gestampte hersenen, noten, vlierbessen, rozen, vis én asperges.

Asperges in de oudheid

In de oudheid was alleen de groene asperge bekend. Als een asperge boven de grond groeit wordt hij groen. Tegenwoordig kennen we echter ook de witte asperge, die onder de grond wordt geteeld en daardoor wit blijft. Dit is een uitvinding uit de 17e eeuw. Uit die periode zijn prachtige schilderijen bekend met bundels witte asperges. Ga je een Romeins gerecht met asperge maken, neem dan dus de groene asperge. Maar wees vrij om het gerecht ook met andere soorten asperges te proberen.

In de Apiciustekst lezen we:

Doe in de vijzel de afgesneden delen van asperges, die weggegooid worden, maal fijn, giet er wijn bij, zeef. Maal peper, lavas, verse koriander, bonenkruid, ui, wijn, garum en olie. Doe de puree in een ingevette schotel, en roer er desgewenst op het vuur eieren door, om het te binden. Bestrooi met een klein beetje peper.



Romeins aspergegerecht

Hoewel het gerecht erg smakelijk wordt met gepureerde asperges, vind ik het lekkerder om de asperges heel te houden. Het geeft het gerecht flink meer bite en het oogt bovendien ook beter. Een leuke variatie kan zijn om dit gerecht als een vulling van een hartige taart te zien. Ik maakte daarvoor een deeg van speltmeel met karwijzaadjes.

Ingrediënten

1 flinke bundel groene asperges - 1 ui - bosje koriander - 2 takjes bonenkruid - 1 eetlepel lavas - 4 eieren - 100 ml. witte wijn - 1 eetlepel olijfolie - ½ eetlepel garum (vissaus) - ½ theelepel zwarte of lange peper

Bereiding

Maak de asperges schoon en snijd eventueel de harde onderkant er af. Neem een pan met een stoommandje en doe een klein beetje water in de pan. Zet het stoommandje er in en leg hier de asperges op. Breng het water aan de kook en stoom de asperges in 5 minuten knapperig gaar. Snipper de ui fijn. Haal de blaadjes van de koriander en bonenkruid van hun takjes en hak deze fijn. Klop de eieren los in een schaal en voeg wijn, olie, garum, koriander, bonenkruid, lavas en peper toe. Vet een ovenschaal goed in en leg er de asperges in. Giet het eimengsel over de asperges. Bak de patina in een voorverwarmde oven circa 20 minuten op 180 graden tot het ei gestold en gaar is. Bestrooi het gerecht met versgemalen zwarte of lange peper en dien op.

Bron: www.eetverleden.nl



Gebraden lamscarré met gemarineerde meiknol gevuld met condiment van lam, doperwten en asperge

Ingrediënten 4 personen

1 lamscarré - peper - fleur de sel - roomboter - 1 sjalot - 1 teen knoflook - 1 takje rozemarijn - lamsfond

Werkwijze:

Maak de bovenzijde van de botjes los van het vlees, snijd dat deel van het vlees weg, snijd het vet op het vlees kruislings in. Verwijder stukjes vlies, snijd de pees aan de zijkant weg. Breng op smaak met fleur de sel en peper, laat de carré bruin en knapperig worden in de roomboter op hoge temperatuur. Verwijder het uitgebakken vet, voeg een klontje roomboter toe, gaar hierna op een lagere temperatuur, blijf het vlees voortdurend aan alle zijden arrosen. Houd de kleur van de olie en roomboter goudgeel. Voeg het grof gesneden sjalotje, knoflook in de schil in drie stukjes gesneden en wat rozemarijn toe. Doe de pan in de oven op 90°C gedurende ongeveer 30 minuten (kerntemperatuur op 57°C), arroseer het vlees regelmatig. Haal het vlees uit de oven en laat gedurende 10 minuten rusten.

Condiment

roomboter - 750 gr. lams parures (snijafval) - peper - zout - 15 gr. sjalot - 1 teen knoflook - 2 gr. karwijzaad - 0,5 gr. kerrie - 750 gr. bouillon - rozemarijn - tijm - mosterd - azijn - cayenne peper - 8 asperges

Condiment en asperges

Verhit de roomboter op hoog vuur, voeg de parures van het lam toe, breng op smaak met peper en zout. Giet het uitgebakken vet af, voeg grof gesneden sjalot, fijngesneden knoflook, het karwijzaad en de kerrie toe. Afblussen met een scheut bouillon, laat inkoken, doe dit tweemaal. Voeg wat rozemarijn en tijm toe.

Blus opnieuw af met een scheutje bouillon, laat opnieuw inkoken, herhaal dit viermaal. Giet hierna de bouillon in de pan tot alles onder staat, deksel op de pan, sudder het vlees gedurende 120-180 minuten. Kook het vocht in tot de helft. Cutter het vlees in de keukenmachine met het vocht fijn tot een puree, breng op smaak met zout, peper, mosterd, azijn en cayenne peper. Schil de asperges vanaf 2 cm onder de kop naar de kont op een omgekeerd pannetje, draai de asperge tijdens het schillen tweemaal langzaam rond, snijd de kontjes eraf. Doe de asperges in een laagje water met een klont boter en een snufje zout. Kook, afhankelijk van de dikte, gedurende 4-6 minuten.

Ravioli van meiknol

100 gr. suiker - 75 gr. witte wijn - 75 gr. witte wijn-azijn - 3 steranijs - 3 laurierblad - 2 kruidnagels - 6 jeneverbessen - 1 meiknol - olijfolie - 4 eetlepels van het condiment - 12 stuks gegrilde courgette partjes - olie

Gemarineerde meiknol

Breng suiker, wijn, wijnazijn, steranijs met het laurierblad, kruidnagels en jeneverbessen aan de kook. Giet dit mengsel al kokend op de meiknol, laat gedurende 24 uur marinieren. Dip de plakken meiknol droog, bedruip met olijfolie, leg een lepeltje condiment op het midden van een plak meiknol. Dek dit af met de tweede plak meiknol. Druk rondom vast. Voeg aan het braadvocht van de lamscarré de lamsfond toe, breng aan de kook en passeer de saus door een zeef. Verwarm de gegrilde courgette met een beetje aspergekookvocht.

Doperwten

geblancheerde doperwtjes - 1 el. pesto van daslook - 8 stuks tomaatjes uit met kruiden ingekookt appelsap - Basil Cress (smaak: basilicum)

Aardappel-kruident schuim in de kidde (kidde = slagroomsput)

500 gr. kruimige aardappels - 2 laurierblad - 2 takjes tijm - 1 takje rozemarijn - 250 gr. room - 250 gr. kookvocht - olijfolie - 3 slagroom pa-

tronen - Basil cress

Aardappel-kruident schuim in kidde

Kook de aardappels met het zout, de laurier, de tijm en de rozemarijn. Verwijder de kruiden. Pureer de aardappels met het kookvocht, de room en de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Wrijf het mengsel door een zeef, doe in de kidde, gebruik drie slagroompatronen.

Afwerking:

Leg drie asperges op het midden van het bord. Snijd de lamscarré in plakken om het bot, leg twee plakken tegen de asperges met het bot omhoog. Verwarm de doperwtjes met de pesto en kookvocht van de asperges. Maak de ravioli van meiknol warm in de oven, gedurende 1 minuut. Plaats twee stukjes courgette op het bord. Leg twee stuks ravioli aan beide zijden op het bord tezamen met twee gekruide tomaatjes. Dresseer de doperwtjes over het gerecht. Breng op smaak met Basil Cress. Spuit het aardappel-kruident schuim uit de kidde op de ravioli. Monteer de saus met een klont roomboter. Serveer de saus apart, zodat de gasten zelf naar believen kunnen nemen.





Specialist in projectstoffering

In menig restaurant in de regio is de raambekleding en stoffering verzorgd door Hofmans at Home. De specialisten ontzorgen je graag van A tot Z. Neem vrijblijvend contact op voor de mogelijkheden.

- ✓ Complete ontzorging
- ✓ Efficiënte uitvoering
- ✓ Aandacht voor duurzaamheid

TAPIJT | VINYL | LAMINAAT | PARKET | PVC | MARMOLEUM | GIETVLOEREN | RAAMDECORATIE | RELAXFAUTEUILS | VLOERKLEDEN | KUNSTGRAS



VRAGEN? BEL ONS: 085 8888 001
Beerseweg 10a | 5431 LC CUIJK
info@hofmansathome.nl

binnen en buiten gewoon
www.hofmansathome.nl

Hofmans
AT HOME

SINDS 1964