

uitgave 2011

ASPERGE

Aspergemaagazine



LEKKERE
Asperges

Special 
-MAGAZINE

Teler

Geschiedenis

Recepten

Wijnen

Restaurants

www.aspergemaagazine.nl



PROPAANGAS

Het milieuvriendelijke alternatief voor industrieel, agrarisch en particulier gebruik.

HOES ERROGAS BIEDT U:

- **Gastankgebruik**
- **Propaangasleveranties**
- **Flessengasdistributie**
- **Complete Propaangasinstallaties**
- **Unieke Gratis Gasttechnische Service**
- **Butaan- en Propaangas Apparatuur**
- **Kampeer- en Hobbyflessen Vulstation**

ROGGEWEG 7-9 NIJMEGEN
TELEFOON 024 - 354 05 64
E-MAIL: INFO@HOESERROGAS.NL



Colofon

Special-Magazine:

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:

Special-Magazine

Beerseweg 27

5451 NR Mill

T: 0485 45 29 43

E: studio@special-magazine.nl

Redactie:

Elly en Ferry Vloet

Vormgeving:

Elly Vloet

Fotografie:

Ferry Vloet en anderen

Tekst en correctie:

www.thewritehouse.nl-Tom Verstegen,

Ferry Vloet en

Ilonka Pennings

Administratie: Beerseweg 27,

5451 NR Mill

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.

Special-Magazine en Ferry Vloet kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor onjuistheden en/of onvolledigheden in de opgenomen gegevens. Wij Special-Magazine en Ferry Vloet zijn niet verantwoordelijk voor handeling van derden, welke mogelijkerwijs voortvloeit uit het lezen van deze uitgave.

asperge

Goud...

Goud, prikkelt de zinnen, geeft glans, heeft waarde, bekroont de liefde en geeft nog zoveel meer. Maar als goud de tong streelt en onze smaakpapillen laat prikkelen dan bedoel ik het "witte goud", die heerlijke asperge, de smaak van de lente, de koningin van de groenten. Allemaal eretitels voor deze prachtige voorjaarsgroente.

Asperges zijn de groenten van het voorjaar. Als de dagen weer lengen en de vorst verdwijnt dan steken die asperges letterlijk de kop op. In de wintermaanden wordt hun bed gespreid en als de grond verwarmd wordt door de voorjaarszon ontwikkelt zich deze heerlijke groente. Een groente die een lange geschiedenis achter zich heeft en waar veel wetenswaardigheden aan toegeschreven zijn. Het is en blijft een wonderlijke plant, bloem of vrucht met een eigen kenmerkende smaak. Is het zijn vorm, zijn kleur of zijn smaak die onze zinnen prikkelt? Door de eeuwen heen is de asperge beschreven als geneeskrachtig, erotiserend en natuurlijk voor het culinaire genot. En dat laatste vind ik wel zo prettig, dat ik de rest er dan bij krijg, is mooi meegenomen.

Laten we ons maar bij het culinaire houden en van de glans en de sublieme smaak van het witte goud op ons bord genieten. Heerlijk van die verse asperges rechtstreeks bij de teler of bij de groenteman halen en dan een smakelijke maaltijd bereiden. Eenvoudig als groente of traditioneel met ham, ei en echte boter. Een mooi stuk rosé gebraden lams- of rundvlees met asperges, een stevige moot vis met asperges en dat dan overgoten met een passende saus maken een smakelijke maaltijd. Allemaal met producten uit je eigen omgeving, van de boer die je misschien wel kent. Dat wordt weer de herkenning van smaken van thuis en geeft het lente gevoel, het gevoel van geluk dat je wilt delen met vrienden.

Verderop in het magazine vind je recepten van gerenommeerde chefs, lezers van het Aspergemagazine, leveranciers van producten die het ons gemakkelijk maken bij het koken en soms wil ik ook mijn voorkeur beschrijven. Maar als je het echt makkelijk wilt hebben en lekker wil genieten; dan ga je naar je favoriete restaurant en laat je de chef-kok je verrassen met heerlijke gerechten van asperges. Laat je adviseren door de bediening, zij kennen de mooiste combinaties, voor een passende wijn bij het aspergegerecht.

Geniet van die Asperge met al z'n mooie belevingen.

Ferry Vloet



De asperge: Koningin der groenten

Lange kaarsrechte zandruggen bepalen plaatselijk het landschap van Noord- en Midden-Limburg en het uiterste oosten van Brabant. Het zijn de bedden van de Koningin der groenten: de asperge. Tot eind juni lokt de zon het witte goud uit de aarde. Voor de teler van Lekkeres Asperges is een opwindende tijd aangebroken.



LEKKERE
Asperges





Teun en Marietje Broess telen in Overloon asperges van topkwaliteit. Vandaar de bedrijfsnaam: Lekkere Asperges. "Medio februari is het seizoen begonnen met het opbouw-en van de ruggen en het zetten van de tunnels. In dat deel van het veld komen de vroege asperges uit. Zodra de kop een barst in het zand heeft gemaakt, wordt de asperge uitgegraven en gestoken", vertelt Teun.

Traditioneel wordt er geoogst vanaf de tweede donderdag van april, maar telers willen natuurlijk zo vroeg mogelijk zijn. Ooit kan het al half maart. Is het eenmaal zo ver, dan verschijnen overal langs de weg bordjes met de tekst 'Asperge' of 'Spargel'. De tijd voor heerlijke aspergerechten is begonnen. Op 24 juni, de feestdag van Sint Jan, is het weer over en wordt de plant rust gegund voor het volgende seizoen. Ergens eind november wordt het doorgeschoten loof gekort en als voeding achtergelaten tussen de ruggen.

Aanpoten:

Daar denken Teun en Marietje nu nog niet aan. Nu de eerste asperges van het veld komen, is het aanpoten op het bedrijf. "De asperges komen binnen en worden afgewogen. Ze worden gekoeld in water en vervolgens in de sorteermachine

gewassen en op maat gesneden. Vervolgens worden ze gesorteerd op kleur, dikte en kromming. Dat gebeurt via een camera die op een computer is aangesloten. Hij verwerkt tot zes asperges per seconde."

De machine is een bijzondere investering. "Pas enkele bedrijven maken er gebruik van. We hebben hem aangeschaft om mooie, uniforme producten bij elkaar te krijgen. De smaak is al geweldig, maar het oog wil ook wat. Dat kan deze machine."

Lekkere Asperges levert aan diverse zeer gerenommeerde restaurants en aan winkels en heeft daarnaast huisverkoop. Iedereen kan er dus van genieten! Desgewenst worden de asperges geschild. "Onze asperges zijn super. Waar dat aan ligt? We hebben hier hele losse bosgrond. Onze asperges hoeven niet te 'werken' om boven de grond uit te komen. Dan worden ze niet zo taai en waarschijnlijk ook minder bitter. Onze asperges staan bekend als zoet.

Een heuse lekkernij!"

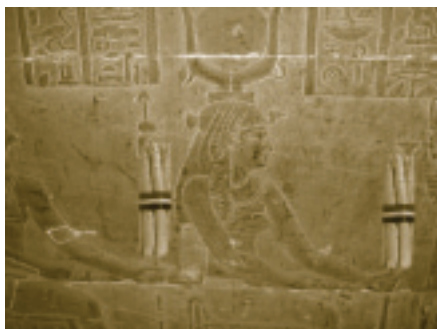
Teun en Marietje Broess
Stevensbeekseweg 12a
5825 JC Overloon
T (0485) 38 16 87

www.broess.nl - info@broess.nl



Geschiedenis

Asperges zijn een van de oudste groenten die er bestaan. Al in het stenen tijdperk werden er wilde asperges gegeten en al in het oude Egypte werden aspergeplanten verbouwd.



Dat bewijzen 5000 jaar oude graffresco's waarop bundeltjes asperges te zien zijn.

De eerste tekenen van aspergeconsumptie zijn gevonden in de piramide van Sakkara in Egypte, gebouwd rond 2750 v.Chr. Ook de Romeinen wisten de groente twee eeuwen voor Chr. al te waarderen. Bij de Romeinen spanden vooral de boeren rond Ravenna zich in om dikke aspergestengels te telen, zoals Plinius, Romeins officier en natuurwetenschapper, bericht in zijn "Naturalis Historia". En als groente is de asperge dan ook beschreven in "De re Coquinaria" het enige kookboek uit de oudheid, geschreven door Apicius. Apicius was een beruchte smulpaap onder keizer Tiberius en in zijn kookboek is dan ook een passend recept te vinden dat nauwelijks afwijkt van de moderne bereidingswijze: 'Was asperges, droog ze goed af, leg ze weer in heet water en kook ze.'



Na de val van het Romeinse Rijk is ook de aspergeteelt in Europa teloor gegaan. De kennis werd wel levend gehouden dit vooral in het westen van Azië. Vanaf de 15e eeuw kwam de aspergeteelt terug in Europa, vanuit Spanje (meegebracht door de Moren) via Frankrijk naar het Noorden. Sinds de 17e eeuw werd de asperge in Frankrijk en sommige andere West-Europese landen weer gekweekt.

In Nederland worden sinds de 19e eeuw op grotere schaal asperges geteeld. Het oudste nog bestaande gebied is dat rond Bergen op Zoom, maar sinds de Eerste Wereldoorlog is Noord-Limburg het belangrijkste productiegebied voor asperges. De aspergeveiling in Grubbenvorst is daarvan het centrum. De afgelopen decennia is het gewas ook in andere delen van het land (bijvoorbeeld Twente en Groningen) doorgedrongen. Een groot deel van de in Nederland gekweekte asperges wordt geëxporteerd naar Duits-

land. In 2003 werd in Woerden een mes gevonden met de afbeelding van een asperge, waardoor wordt aangenomen dat de asperge in Nederland al in de Romeinse tijd werd gegeten.

Plant en teelt

De asperge (*Asparagus officinalis*) is een plant waarvan de jonge scheuten geteeld worden als groente. Het woord 'asperge' is van oorsprong Grieks en was aanvankelijk een aanduiding voor zachte groentescheuten. De aspergeachtige loten van diverse planten waren al bij de Grieken, net als tegenwoordig de asperges, een geliefde lentelekkernij.

Asperge stond in de oudheid vooral bekend om zijn geneeskrachtige werking. Tal van kwalen werden bezworen zoals waterzucht, hartklachten, bijensteek en kiespijn. Van de Grieken is bekend dat zij asperge als groenten gebruikten al was dat maar bijzaak want de Grieken kenden asperge vooral als een geneeskrachtig kruid. Ze zijn rijk aan vitamine E en stimuleren de productie van hormonen, die nodig zijn voor actieve seks en dat is weer goed voor het hart, het geheugen en het immuunsysteem. Een regelmatige vrijpartij biedt zelfs bescherming tegen verkoudheid en griep.

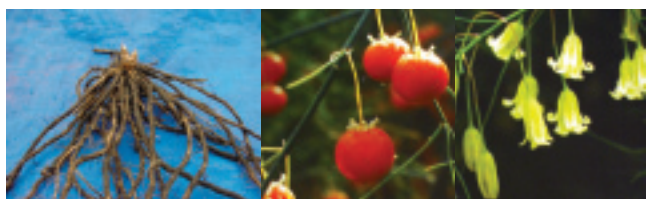
Er bestaan witte asperges en groene asperges. De eerste zijn onder de grond gegroeid en uit het licht gehouden, de tweede hebben wel de zon gezien. In Noordwest-Europa zijn de witte asperges het meest gebruikelijk, in landen als Italië de groene asperges. Ook komt de asperge in het wild voor in duinstruweel en langs rivieren.

Asperges behoren tot de lelie-achtigen die hun oorsprong vonden in de steppen van West Azië. Vandaar heeft de plant zich verspreid naar het Middellandse Zeegebied. Ze groeien aan een meerjarige plant met een wortelstuk waaraan wortels en knoppen zitten. In het voorjaar lopen de knoppen uit om stengels te vormen: asperges. Het zijn deze stengels die in een aspergebed groeien. De aspergeteelt is een dure teelt. Asperges worden geteeld op 'bedden' en het gewas voelt zich het beste thuis op de hogere



zandgronden met een hoog gehalte aan kalk. Bovendien moeten ze worden geteeld op 'maagdelijke' grond, dat wil zeggen op grond waar nog nooit eerder asperges zijn geteeld.

Een asperge plant heeft een levensduur tussen de 12 en 15 jaar dat ligt aan de productie die de plant kan opbrengen. Een asperge plant wordt gekweekt van een zaadje dat b.v. bij de kweker wordt opgekweekt, als het na enkele maanden tot een aspergeplant is gekomen, worden de planten op de plaats gepoot waar ze de aankomende jaren zullen staan.



Het eerste jaar gebeurt er helemaal niets met de plant, deze wordt gewoon met rust gelaten. Het tweede jaar wordt er maar zeer kort asperges van gestoken maar 2 à 3 weken, daarna wordt de plant opnieuw met rust gelaten



voor de rest van het jaar. Het derde jaar wordt van de plant ongeveer een maand asperges gestoken en daarna wordt de plant weer met rust gelaten. Daarna dus het vierde en de rest van de jaren is de plant volop in productie. Als de plant na 12 à 15 jaar niet meer productief genoeg is, wordt hij geroid en de aankomende 30 jaar mogen op dat stuk grond geen asperge planten meer gepoot worden. De grond is dan volledig uitgeput.

Oogst

Steeds vroeger wordt met 't aspergeseizoen begonnen. Vanuit kassen, tunnels en uit de volle grond komt deze smakelijke stengel op ons bord. Maar op 24 juni, Sint Jan,



wordt er gestopt met oogsten. De asperge plant heeft dan rust nodig voor het vormen van reservevoedsel in de wortels om het volgende jaar weer jonge scheuten te produceren.

Bij het krieken van de dag, voordat de zon te veel warmte geeft, worden de aspergebedden nagelopen en wordt er geoogst. Ieder barstje in de grond is een teken van een jonge stengel die naar buiten wil komen. Met twee vingers wordt er een gat gegraven en met duim en wijsvinger wordt het aspergekopje vastgehouden, terwijl met de andere hand met een mes voorzichtig de stengel van de moederplant wordt losgesneden. Daarna wordt het gat weer mooi glad gestreken zodat de volgende dagen weer nieuwe barstjes zichtbaar kunnen worden. De aspergekop mag niet door de zon worden beschenen, omdat dan binnen een uur een blauwgroene verkleuring optreedt, terwijl we een roomwitte stengel wensen. Als het erg warm is wordt 2 maal per dag gestoken om zo de verkleuring tegen te gaan. De verkleuring doet echter niets af aan de smaak en de kwaliteit.



Bewaar asperges in de koelkast, in een vochtige doek gewikkeld of in koud water. Vers gestoken asperges zijn de lekkerste, het is een echt seizoenproduct. Dus geniet ervan als ze er zijn.

Suggestie voor wijnen

Bij het voorjaarsmenu passen witte wijnen uit de Elzas bijzonder goed. Schenk bij de asperges met vis bijvoorbeeld een koele Edelzwicker of de wat duurdere Riesling. Bij een asperges met kaas zal een glas Gewürz-traminer goed smaken.

Maar vraag het vooral aan de wijnkoper, de vakhandel of de sommelier in het restaurant, zij geven u een passend advies.



Al 40 jaar uw partner voor verhuur en verkoop van woon- en werkunits. Ruim 2500 units zijn klaar voor verhuur en met 17 vrachtwagens wordt transport, montage en service verzorgd.



Warsco Units Nederland BV.
Bulk 38,5371 ML Ravenstein
Tel.: 0486 41 14 94

www.warsco.nl



ABEMEC: dé mechanisatiespecialist van Zuid-Nederland

- 14 werkplaatsen voor **professionele service**
- Uitgebreid productaanbod met ruim 30 **topmerken**
- Eigen **24-uurs servicedienst** - (0413 - 38 28 23)
- Meer info op onze vernieuwde website **www.abemec.nl**



- Telefoon
0413 - 38 29 11
- Fax
0413 - 38 24 55
- E-mail
info@abemec.nl

FENDT

H M F
REINIGING MACHINEN

MASSEY FERGUSON



Met een praktische aanpak bedienen wij onze cliënten zo optimaal mogelijk, korte lijnen en open communicatie vormen de belangrijkste basis voor een goed contact met u als cliënt. Wij willen graag zo dicht mogelijk naast u opereren en actief met u meedenken om u zodoende het advies te kunnen geven dat bij u past.

Uw belangen worden bij ons behartigd door kleine teams met vaste contactpersonen die bekend zijn met uw organisatie en voorkomen dat u voor elke vraag wordt doorverwezen naar een ander persoon.

Voor onze cliënten uit het midden en kleinbedrijf, vrije beroepsbeoefenaren en agrarische bedrijven verrichten wij de volgende werkzaamheden:

Administratieve dienstverlening
Salarisadministratie en -adviezen
Jaarrekeningen (samenstel- en controleopdrachten)
Fiscale dienstverlening en -adviezen
Juridische- en organisatieadviezen



Breestraat 31
Postbus 22
5845 ZG Sint Anthonis
0485 38 36 11
info@kempenkuppers.nl
www.kempenkuppers.nl



VAN DEN ELZEN

PLANTENKWEKERIJ ERP B.V.

Van den Elzen Plantenkwekerij Erp B.V. is de specialist in opweek van plantenmateriaal.

- Aspergeplanten
- Aardbeiplanten
- Frambozenplanten
- Preiplanten

Met meer dan 50 jaar ervaring kunnen we gerust stellen dat we enorm veel ervaring en kennis hebben en u graag van advies willen voorzien.

Wij hechten veel waarde aan gezond plantenmateriaal en doen ons uiterste best om voor u uitstekend uitgangsmateriaal te telen.

Van den Elzen Plantenkwekerij Erp B.V.
Kraanmeer 24
5469 SN Erp
T 0413 216 200
F 0413 216 205
E info@vdelzenplanten.nl



Sinds kort blinkt de aspergeruggenfrees uit bij de Overloonse aspergetelers Teun en Marietje Broess. Zij kochten bij Coenders Lottum BV een Acker aspergeruggenfrees, om daarmee voortaan zelf de aspergeruggen op te kunnen ploegen. Het omslag-

punt voor Teun en Marietje voor het zelf ploegen lag bij 15 hectare en besloot hun om de genoemde machine aan te schaffen. Na een korte inbedrijfstelling door Coenders kan de kwaliteit van de asperges worden gewaarborgd door mooie en losse ruggen.



Coenders Lottum B.V.

Horsterdijk 96A, 5973 PR Lottum

T +31(0)77-3662777, F +31(0)77-3662119

www.coenderslottum.nl

info@coenderslottum.nl

De Locht

Streekmuseum

Nationaal Asperge en Champignonmuseum



Museum De Locht
Koppertweg 5
Horst-Melderslo, A73 afrit 11
077 398 73 20

www.museumdelocht.nl





Brioche met een salade van witte en groene asperges met op lage temperatuur gegaarde ganzenlever.

Recept voor 4 personen

4 mini brioche
8 groene gekookte asprgers
8 witte gekookte asperges
+/- 350 a 400 gr. ganzenlever
Truffel balsamico
1 middel grote appel
truffel

Bereiding:

Maak de gekookte asperges aan met een vinegrette.
Doe de ganzenlever in een vacuumzak met een scheut witte port, laurierblad, tijm zout en peper.
Gaar deze in +/- 10 minuten au bainmairie in de oven op +/- 60 graden.
Laat dit afkoelen en snijd 4 flinke plakken.
Verwarm de brioche, snijd deze open, leg de ganzenlever op de brioche, schik de salade.
Appel ontdoen van het klokhuis en in 8 partjes snijden.
Carameliseer de appel met wat suiker in een anti aanbak pan.
Maak het geheel af met gecarameliseerde appel en truffel balsamico.
Garneer het geheel met geschaafde truffel.

Asperges met Langoustestaart en schuim van Scheldekreeft.

Rescept voor 4 personen

16 asperges AA kwaliteit
4 Langoustestaartjes van +/- 65 a 70 gr.
of 1 a 2 grote staarten
4 middelgrote aardappelen
+/- 2 dl kreeften bouillon
8 gr. lecithine

Bereiding:

Schil de asperges en was ze.
Snijd +/- 2 cm. van de onderkant af.
Kook deze in ruim water met witte wijn, zout, foelie en roomboter onder een witte doek beetgaar af.
Maak van de aardappels een aardappelmousseline (puree waar aan op het laatste moment room wordt toegevoegd).
Neem het staartvlees uit de schaal, leg dit op een schaal-tje en voeg een beetje witte wijn toe en bestrijk dit met olijfolie.
Zet dit met aluminiumfolie afgedekt in de oven gedurende 4 minuten op 120 graden.
Voeg aan de kreeftenbouillon lecithine toe en verwarm deze lauwwarm, dresseer het geheel op een bord.
Schuim het kreeftenschuim op het laatste moment op met een staafmixer en werk het geheel af op een bord.





*Culinair genieten met seizoen-
en streekproducten.*

Aan de Rijksweg tussen Nijmegen en Venlo in Milsbeek ligt restaurant La Casquette waar chef-kok Hans Drost en gastvrouw Lineke van Schooten u graag culinair verwennen.

Hans is een horecaman in hart en nieren. Hij zit al 31 jaar in het vak. Als Chef-kok was hij werkzaam bij diverse gerenommeerde restaurants. Hij heeft een eigen hotel/restaurant gehad in Frankrijk maar sinds een paar jaar heeft hij weer Nederlandse bodem onder zijn voeten. Hij en de Arnhemse Lineke, een op en top gastvrouw, zagen een restaurant in een oude boerderij wel zitten. Ze zijn allebei gek van het buitengebied en bovendien komt Lineke van een boerderij. Het gebied ten zuiden van Nijmegen is dan ook een prachtig gebied om te wonen, gasten te ontvangen en heerlijk voor ze te koken.

De naam op de gevel heeft alles te maken met de geschiedenis van het pand en haar vroegere eigenaren. De boerderij is in 1938 gebouwd door de familie Thissen en zij stonden ook bekend als De Petjes. Er werd gekozen voor de Franse naam La Casquette (spreek uit: La Kasket) wat de pet betekent. De basis van de keuken is Frans met een mediterrane inslag. Naast het echtpaar zijn er momenteel twee vaste krachten werkzaam in het restaurant. Het zeer smaakvol ingericht restaurant is niet alleen geopend voor diners, maar ook voor een kop koffie met gebak of een goed glas wijn en handgemaakte hapjes. Gezellig op zondagmiddag bij het knapperende haardvuur of heerlijk op het ruime terras. Doordeweeks kunnen bedrijven er prima terecht voor presentaties, vergaderingen en de zakenlunch. Voor bruiloftsfeesten en partijen is het niet alleen een geschikte locatie, ze zullen er al het mogelijke aan doen om aan de wensen van u als gast te voldoen.

De royale menukaart, die er keurig uitziet, met ook enkele vegetarische gerechten wisselt met de seizoenen mee. Echte pluspunten van de kaart zijn dat er bij elk gerecht een wijntip staat en bij de gerechten worden de lokale producten vermeld, zoals Milsbeekse aardbeien en Betuwse kersen. Ook de wijnkaart mag er zijn met voor elk wat wils en wijnen uit alle werelddelen. Nu in het voorjaar staan die heerlijke asperges op de kaart en de Chef zet u smakelijke creaties voor. Naast de kaart kunnen gasten zich door de kok laten verrassen met een speciaal menu dat niet op de kaart staat. Voor de verrassingsmenu's worden speciale producten ingekocht. Er wordt altijd gewerkt met dagverse seizoens- en streekproducten.

Restaurant La Casquette,
Rijksweg 14 Milsbeek,
dagelijks (behalve dinsdag) geopend van 11.00 – 23.00 uur,
0485 – 542400,
www.lacasquette.nl

*Restaurant
la Casquette*



*Aspergeproducten voor de aspergeteler,
groenteman of boerderijwinkel.*



Met veel plezier bieden wij u onze nieuwe producten voor het aspergeseizoen 2011 aan.

U treft de diverse producten aan bij uw aspergeteler, groenteman en boerderijwinkel.

Sauzen, soepen, servetten, boeken, schillers, likeuren, wijnen, enz.

Verpakkingen, o.a. manden, folie, lint, hemdtassen, vacuümzakken, enz.

WELKOM BIJ DE GROOTSTE
COOP VAN NIJMEGEN



Uitgebreid biologisch assortiment, brood en gebak van Bakker Derks, Fair-trade producten, ruime keuze in vegetarische producten, streekproducten, glutenvrije producten, tapasbar, sinaasappelpers, TNT servicepunt, staatsloterij en lotto/toto. Ruime keuze uit 20.000 producten en we zijn de milieuvriendelijkste supermarkt van Nijmegen en omstreken.

Openingstijden:

maandag t/m zaterdag van 8.00-21.00 uur,

Nijmeegse koopzondagen van 14.00-19.00 uur.



Echt lekkere asperges.

*Ze zijn er weer,
dagelijks vers van het land.*



coop Walraven

Molukkenstraat 13 - 6524 NA Nijmegen
024 323 12 47 - coop473@coop.nl

www.geebeevlijmen.nl



Al meer dan 15 jaar beschikt Wijnhuis Ranke over een mooi Wijnlandgoed in de Pfalz.

Wijnhuis Ranke heeft wijngebieden aan de Deutsche Weinstrasse. In de Pfalz worden de wijnen met aandacht en toewijding bereid. Via een netwerk van professionele wijnadviseurs worden de wijnen in Nederland aan een groot aantal liefhebbers aangeboden.

Wat maakt de wijnen van Wijnhuis Ranke bijzonder: De wijnen worden op ambachtelijke wijze bereid. Van één type druif, zonder chemische toevoegingen en niet vermengd. Deze hoogwaardige natuurzuivere wijnen zijn mooi vol van smaak, zeer puur en hebben een heerlijke rijke afdronk.

Wilt u kennismaken met de wijnen van Wijnhuis Ranke vraag dan een proefpakket aan.

De wijnvelden

De Pfalz heeft een zeer oude wijn cultuur met een vruchtbare bodem voor de wijnvelden. Dit vruchtbare wijng gebied heeft een rijke traditie van een goede Duitse keuken en hoogwaardige kwaliteitswijnen. De Pfalz loopt door tot aan de Elzas in Frankrijk en op de glooiende heuvels, met schilderachtige dorpjes, worden in beide landen dezelfde druiven verbouwd.

De mentaliteit van de wijnboer in dit Duits/Franse grensgebied maakt dat de smaak van de wijnen mooi vol, rijp en kruidig is.

De druivenrassen

In de Pfalz worden 60% witte druiven verbouwd en 40% rode druiven.

Het produceren van de wijn begint in de wijngaard met een samenspel van een aantal belangrijke elementen: een goede selectie van de

druivenvariëteit, een robuuste onderstam van de wijnrank, de juiste afstand tussen de wijnstokken, de snoeiwijze, de grondbewerking, de goede weersomstandigheden, de gezondheid van de druif.

De bladgroei van de wijngaard start in januari en in februari wordt er gesnoeid. Onze druivenstruiken worden teruggesnoeid tot 1 tak per struik. Hierdoor is de druivenopbrengst per ha. weliswaar lager, maar kwalitatief daarvoor veel hoger. De druif krijgt zo veel meer zon en voeding en dat kunt u proeven in de rijke en volle smaak van onze wijnen.

Duitse witte druiven soorten zijn: Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Rivaner, Kerner, Huxelrebe, Scheurebe, Grauburgunder (ofwel pinot-gris), Weissburgunder (ofwel pinot-blanc), Morio-muskat, Gewurztraminer, Chardonnay, Muskat-Ottonel, Muskateller.

Duitse rode druivensoorten zijn: Schwartz-riesling, Portugieser, Dornfelder, Regent, Blauer-Portugieser, Spätburgunder, Merlot, Sauvignon, St. Laurent.

Thuisproeverij

Vraag vrijblijvend een wijnproeverij aan.

Wij verzorgen graag een wijnproeverij bij u thuis. U nodigt de gasten uit en wij verzorgen met een professionele wijnadviseur de proeverij. Onze adviseur brengt een mooi pallet wijnen mee en laat u uitgebreid proeven van het complete gamma rode en witte wijnen. De wijnadviseur geeft uitleg over de wijnen en u kunt uitgebreid proeven.

Tijdens de proeverij ontvangt iedere deelnemer een proefformulier en geurenwijzer om de smaakbeleving goed vast te kunnen leggen.

Indien uw gasten enthousiast zijn over de wijnen en na de proeverij wijn bestellen, dan ontvangt u een door ons geselecteerd wijnpakket (droog of zoet) afhankelijk van de opbrengst van de wijnverkoop aan uw gasten tijdens de proeverij.

Wij wensen u vele gezellige uren in gezondheid toe met de wijnen van Wijnhuis Ranke!

Theo van Heumen
Franca Lameé

www.wijnhuisranke.nl





BRIENEN

AAN DE MAAS



René Brien en, chef-kok van Brien en aan de Maas in Well, is een echte aspergeambassadeur. Zijn restaurant werd uitgeroepen tot Aspergerestaurant van het jaar 2010 door het blad Culinaire Saisonnier.

René voelt een echte liefde voor asperges, geen wonder als je midden in de regio van de asperges zit. Maar het belangrijkste is wel dat de asperge een van de weinige producten is met een echt seizoen. Gedurende het gehele asperge seizoen komt de groente, behalve in het dessert, in alle gangen tevoorschijn.

René gaart de asperges in het vacuüm met een scheut olijfolie en een flink stuk echte boter. De smaak blijft daardoor veel mooier behouden en het geeft een ander mondgevoel, bovendien krijg je een diepere, nootachtige smaak. Dat verdient die asperge die voldoet aan de hoogste kwaliteitseisen die er zijn, kaarsrecht, uniform van lengte en dikte, met dichte kop en roomwit van kleur. Geniet ervan!

En dat deden de vele top chefs, Patrons en gasten van René en Marja Brien en tijdens de introductie van de eerste Asperges voor het seizoen op het met een zon overgoten terras. Robert Kranenburg, bekend van TV-programma TopChef, René en zijn team waren druk in de weer om voor de gasten een sublieme proeverij van de eerste asperges voor te zetten.

In de loop van de middag worden uit de kleine keuken ware meesterwerken met asperges gepresenteerd het ene nog smakelijker als het andere. Deze exclusieve proeverij werd georganiseerd door ZON. Via ZON vinden groenten en fruit de weg van de telers naar de winkels en consument.

De gasten genoten van Asperges met Maaspaling, helaas de laatste. Gevolgd door asperges met morielles, ook een primeur die rechtsreeks uit Frankrijk zijn gehaald. Verder genoten we van een prachtig stuk heilbot met asperges die een zuurtje mee kregen in de dressing. Natuurlijk mag Livarham niet ontbreken met een gepocheerd eitje en boter. Als laatste nog drie bereidingen van Geuldallam met gefrituurde asperge.

Een bijzonder proeverij met asperges en dat niet alleen. Bij elke gerecht werd een passende wijn geschonken door wijnhuis Kavaklidere uit Turkije verrassend lekker. Later op de boot proefden we nog enkele wijnen passend bij kaas en dessert. Een echte lentemiddag met heerlijke asperges, prachtige wijnen en veel ZON!



Openingstijden:
Dinsdag t/m Zondag van 18.00 - 21.30 uur
Lunch alleen op reservering
Maandag gesloten

Grotestraat 11
5855 AK Well (L)
T 0031 (0)478 501967
F 0031 (0)478 501608
E info@renebrien.nl

Restaurant

De Plasmolense Hof



Lekker Hollandse asperges van Berns uit Milsbeek

Het is weer tijd voor asperges. Vandaar dat we samen met asperge-boerderij Berns een culinair én informatief arrangement hebben samengesteld.

We laten u op een verrassende manier genieten van de 'Koningin der groenten'. Niet alleen door u een overheerlijk 3-gangen asperge-menu als lunch (€ 25) of diner (€ 31) te serveren maar dit te combineren met een bezoek aan teler Berns, waar het 'witte goud' in de grond zit.

U wordt ontvangen met koffie en gebak en bijgepraat over de oorsprong van de aspergeteelt. Een bezoek aan het veld ontbreekt niet... Inderdaad, zelf steken na een korte demonstratie! Vervolgens bekijkt u onder het genot van een glaasje wijn de machines en de verkoopruimte.

Erg leuk als uitje voor bedrijven, familie of verenigingen om te zien hoe deze seizoensgebonden delicatessie wordt geteeld en geoogst. Het bezoek bij Berns duurt ongeveer 1,5 tot 2 uur en kost tot 10 personen € 75,-.
Iedere persoon meer is € 7,50 p.p.

Hartelijke groet,
Team de Plasmolense Hof

Asperge - arrangement

Lunch, diner of vesperije met bezoek aan aspergekweker Berns.
Een leuke manier om deze luxe groente eens anders te leren kennen.
Dit arrangement is op maat samen te stellen.



Bezoek aspergekwekerij Berns
Rijksweg 35b, Milsbeek
0485 530 400 - 06 51 28 25 73



Restaurant de Plasmolense Hof
Rijksweg 203 - 6586 AA Plasmolen
024 696 15 97
www.deplasmolensehof.nl



Recept van de Chef

De Chef-kok van Chalet Lohengrin in Aarle-Rixtel, Koen Vloet, wil graag met u een aspergerecept delen. Zo kunt u er thuis van genieten, maar makkelijker is het voor u als hij het kookt en het gerecht laat serveren in het restaurant van Chalet Lohengrin, natuurlijk zorgt de maitre voor een passend glas wijn. Zo wordt het een fijne middag of avond. Laat u verwennen!

Al jong toonde Koen interesse in het koksvak en net als zijn oudere broer ging hij in de leer bij René Brienens. Koken leer je niet uit de boeken maar wel door het te doen. Zijn verdere opleiding deed hij, onder andere onder leiding van Albert Kooy, bij het Willem1 College in Den Bosch. Vervolgens werkte hij in de keukens van De Bokkedoorns, Chalet Royal, de Treewijk Hoeve, Hostellerie van Galen (door Michelin bekroonde zaken) en nog enkele anderen.

Sinds al weer een half jaar verwent hij graag de gasten van Chalet Lohengrin met zijn culinaire creaties. Met het steeds opzoek zijn naar mooie verse streekproducten die natuurlijk seizoen gebonden zijn, past hij de menukaart aan. Zo wisselen de verassingmenu's steeds met dagverse ingrediënten en blijft het een plezierige uitdaging om het de gasten steeds weer naar de zin te maken door lekker en smakelijk te koken.



ook serveren we ze lekker traditioneel!

www.chaletlohengrin.nl



Op de huid gebakken dorade filet met asperge aardappelchips en saffraan mayonaise

receptuur voor 4 personen
8 AA asperges
4 dorade filets
gemengde sla soorten
1 aardappel

Mayonaise
1 eidooier
1 thl. mosterd
3,5 dl. maïsolie
2 eetl. azijn
4 draadjes saffraan
cayennepeper (mespuntje)
paprikapoeder (mespuntje)
zout (snufje)

Verwarm de azijn en haal het meteen van het vuur, laat de saffraan 30 min. meetrokken.

Meng de dooier met de mosterd, azijn, cayennepeper, paprikapoeder en het zout. Roer met een garde en voeg druppelsgewijs de olie toe, zo ontstaat een dikke emulsie.

Aardappel chips

Schil de aardappel en snijd hem in een lange sliert.

De sliert afspoelen en droog deppen.

Frituur de aardappelslierten op 170 graden tot ze goudbruin zijn.

Asperges

Schil de asperges zet ze op het vuur met koud water, zout naar smaak, breng de asperge aan de kook, zet ze direct van het vuur, laat ze afkoelen in het kookvocht.

Snijd ze in gelijke stukken en marineer ze in extra vergine olijfolie citroensap en peper uit de molen.

Dorade filet

Bak de dorade op de huid in een scheutje olijfolie bij voorkeur in een anti aanbakpan als de huid goudbruin is, draai de vis om en voeg een klont roomboter toe, na 30 seconde is de vis gaar.

Aspergeroomsoep met Coquilles Saint-Jacques



Roomboter 72 gr - Asperges 4 st - Water 1lt
Kervel 1/2 tl - Bloem 80gr - Room Culinair
0,2 lt - Peterselie 4 takjes - Zout en peper
Coquilles Saint-Jacques 8st - Visfond 80cc
Groentebouillon poeder 1 1/2 tl
Noilly Prat (is een Franse droge vermut)
20cc

Asperges:

- Schil de asperges en snij ze in grove stukken.
- Breng water met zout en peper aan de kook met een mespuntje suiker en kook hierin de aspergepunten 5 min.
- Neem ze met een schuimspaan uit het water en zet ze apart.
- Leg de overige stukken van de asperges samen met de schillen in het kookvocht en kook dit 30 min.
- Zeef de bouillon en houd dit apart. Haal de stukken asperges tussen de schillen vandaan.
- Pureer de stukken, zet ze ook apart.

Roux: Laat de boter in een pan op een laag vuur smelten. Haal de pan van het vuur, voeg de bloem toe en roer de boter met een spatel erdoor. Zet de pan weer op een laag vuur en verhit de roux onder voortdurend roeren. De roux is gaar als hij wit uitslaat. De massa voelt dan korrelig aan. Haal de pan van het vuur en laat de massa afkoelen.

Soep:

- Voeg het warme aspergevocht beetje voor beetje aan de roux toe. Laat de soep aan de kook komen. Voeg nu de gepureerde aspergestukken toe en de room en laat dit 5 min. zachtjes garen. Laat de Coquilles Saint-Jacques in de visfond 2 min. met droge vermut garen.
- Giet het kookvocht van de Coquilles Saint-Jacques met de groentebouillon bij de soep.



Mw. Colette Kuling

Aspergeterrine in een mantel van gerookte zalm



Benodigdheden:

1 à 1,5 kg. asperges
1 struik paksoi (alleen 't groene blad gebruiken)
200 gr. gerookte zalm
6-8 blaadjes -witte- gelatine
3 dl. room
zout
plastic folie
1 terrine of cakeblik (25 cm.)

- Maak de terrine 'n beetje nat en bekleed deze met folie
- Blancheer 't blad van de paksoy, spoel af met koud water en droog 't tussen wat keukenpapier.
- Terrine bekleden met gerookte zalm.
- Asperges schillen, in stukjes snijden en koken in de room tot ze gaar zijn.
- 3 à 4 Asperges heel laten, beetje koken en apart houden.
- De gesneden en gekookte asperges pureren
- Geweekte gelatine in aspergeroom mengsel oplossen.
- Zo snel mogelijk afkoelen en de terrine half vullen.
- Hele asperges in paksoi draaien en in half gevulde terrine leggen. Op laten stijven (eventueel even in de diepvries) en dan de terrine vullen met de rest van 't aspergemengsel.
- Gerookte zalm over mengsel dichtklappen. Zo snel mogelijk af laten koelen.
- Mooie plakken snijden, op bord leggen en garneren met enkele bieslooksprietjes of wat dille.

Met een heerlijk wit wijntje erbij wordt 't echt genieten.



Mw. Mieke van Kempen

Asperges Traditioneel



Wij eten de asperges lekker traditioneel met ham en eieren, overgoten met een romige saus en als extra een handvol geraspte kaas. Wij houden van een pittigere kaas als een gruyere of emmenthaler. Maar het mag ook een jongere kaas zijn, deze smelt dan lekker over de asperges.

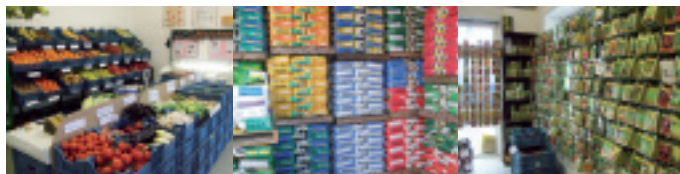
Heerlijk buiten eten met vrienden zetten we de schaaltes gewoon op tafel zodat ieder naar zijn of haar zin z'n bord kan vullen.



Mw. Rinie Verheijen

Dames bedankt voor jullie inzending en medewerking.

70 recepten voor fijnproevers
Harde koft, gebonden, 29x18 cm.
Fraaie foto's en duidelijke recepten



• Fruit • Groenten • Voeders
• Zaaizaden • Meststoffen

het Nieuw Nederlands Aspergeboek
Harde koft, gebonden, 29x24 cm.
Met recepten van bekende top koks

Asperges Het witte goud
Paperback, 22x18 cm.
Verrassende en makkelijke recepten

Asperges Het witte goud
In geschenverpakking met
aspergetang en garde.
Verrassende en makkelijke recepten

Asperges Anders
Paperback, 17x12 cm.
Dat smaakt naar meer ...

Asperges Culinaire Genieten
Paperback, 19x14 cm.
Een verzameling van heerlijke recepten

Asperges Anders en Culinaire Genieten
samen met dunschiller

U vindt deze boeken bij uw Aspergeteler of
u kunt deze bestellen op:

www.aspergemagazine.nl



Dagelijks aanvoer van
verse asperges.

Openingstijden
ma t/m vrijdag 9.00 - 12.30 - 13.00 tot 18.00 uur
zaterdag van 08.00 tot 16.00 uur

Het Witte Huis Fruit
Houtsestraat 11 - 6613 AC Balgoy
024 642 05 08

www.hetwittehuisfruit.nl



Restaurant de Kromme Dissel

al 40 jaar bekroond !



Aan de rand van de Veluwe, in een bosrijke omgeving, komen we aan bij Bilderberg Hotel Klein Zwitserland en Restaurant de Kromme Dissel. Het Restaurant is een oude Saksische boerderij die zeer sfeervol is ingericht met veel aandacht voor moderne kunst, een contrast dat fraai is toegepast. Op deze prachtige Lente dag is het goed toeven in restaurant de Kromme Dissel. Jammer dat het nog te fris is om buiten op het prachtige terras te dinen.

Iddo Krips, Gérant en Dolf van Drempt, ass. Gérant-Sommelier staan al bij de entree om ons welkom te heten. Even nog overleggen of we wel of niet bij de openhaard willen zitten. We kiezen, met het zicht op een lange aangename avond om in de buurt van de openhaard te zitten en dat kan. Als we genieten van een mooi glas Champagne komt Chef-kok Tonny Berentsen aan tafel met de menukaart en vertelt graag wat over de streekproducten die hij dagelijks vers uit de omgeving haalt. Vers en van het seizoen, nu dus de asperges en daar werkt hij graag mee. We kiezen voor het menu van de Chef en laten ons volledig verrassen. Dolf van Drempt komt met een voorstel voor wijnen en we laten ons leiden door zijn vakkennis. Hij maakt de juiste wijn spijs combinatie. De wijnkaart is werelds en de klimaatkast loont de moeite om eens langs te lopen. Na enkele amuses, juist niet één maar meerdere, komt het voorgerecht. De souschefs Dietmar Baars en Sierk Buwalda zetten samen de gerechten in en vertellen, met terechte trots, dat zij een bijzonder mooie en smakelijke asperge van Nederlandse bodem serveren. Mooie gerechten met beekforel, rode mul en overheerlijk lams vlees laten ons genieten van dit prachtige voorjaar. Elk gerecht heeft zijn eigen passende saus die onze smaakpapillen rijkelijk en aangenaam prikkelen. Steeds zijn de presentaties van de gerechten een lust voor het oog, eigenlijk zijn het kleine kunstwerkjes. We sluiten het diner af met kaas van de wagen en nog een laatste slok wijn. Dat is heerlijk natafelen.

Langzaam is het donker geworden, is de sfeer-verlichting ontstoken en het vuur in de openhaard geeft een aangename warmte. Als laatste genieten we van koffie met een passend digestief. We doen het team te kort als we zeggen dat het lekker was, nee we hebben genoten van smakelijke gerechten, mooie wijnen en een prima service. Als ware kunstenaars toont het team zijn creativiteit en samenspel. Geen wonder dat Michelin het team al voor het veertigste jaar waardeert met een ster, een unicum!



De Kromme Dissel
Klein Zwitserlandlaan 5
6866 DS Heelsum
Nederland
0317 313 118
www.krommedissel.nl



Beekforel met witte asperges, gelei van citrusvruchten, sponge cake van spek en coulis van lavas.

Ingrediënten voor zes personen:

Voor de sponge cake:

160 gram amandel poeder - 250 gram eiwit - 160 gram eidooier - 160 gram suiker - 30 gram bloem - 50 gram spek poeder - 50 gram crème fraîche

Spekpoeder: bak 500 gram dungseden gekookt spek 10 minuten op 200 graden in de oven. Laat dit uitlekken op keukenpapier en wrijf dit door een zeef of maal in een keukenmachine fijn. (bewaar een paar stukjes krokant spek voor de garnering).

Meng voor de sponge cake de suiker, amandelpoeder en eidooier in een blender. Voeg nu het eiwit toe en als laatste de bloem en spekpoeder. Wrijf het beslag door een zeef en giet dit in een slagroom kist(chiffon) met 5 patronen. Laat het beslag 12 uur rusten in de koelkast. Spuit een laagje in een magnetron bestendig bakje en gaar de cake ongeveer 40 seconden in de magnetron. Garneer de sponge cake met opgeslagen crème fraîche.

Voor de gelei van citrusvrucht:

3 dl sinaasappel sap - 1 dl citroen sap - 1 dl limoen sap suiker en peper naar smaak - 4 gram agar agar

Meng de vruchtensappen en breng op smaak met de suiker en peper. Het sap moet niet te zuur zijn.

Roer de agar agar door het vocht en laat dit 4 minuten al roerend koken. Na het koken door een fijne haarzeef storten in een vorm. Laat dit 6 uur opstijven in de koelkast.

Voor de lavas coulis:

1 bosje krul peterselie - 1 bosje lavas

Pluk en was de kruiden. Blancheer de kruiden tot ze gaar zijn en draai ze fijn in de blender. Breng eventueel nog op smaak met zout en peper. Wrijf de coulis door een haarzeef. Laat dit afkoelen op ijs.

Witte asperges:

Kook 1 kg witte asperge in 2 liter water met 28 gram zout en een klontje roomboter.

Beekforel:

Snijd de gaatjes uit het midden van de forelfilets. Kruid de filet met zout en peper en bak twee halve filets per persoon, kort maar krokant op de huid.

Garneer het gerecht met zoet/zure uitjes en uitgebakken spekjes.



Rode mul met witte asperges, gelei van peterselie, zacht gegaarde eidooier, sherry tomaat en remoulade

Ingrediënten voor zes personen:

Voor de eidooier:

6 st kwartelei - 1 dl olijfolie

Verwarm de 'roner', warmwater- bad of een pan met water tot 66 graden. Vul een vacuümzak met olie. Splits de eieren en voeg de dooier bij de olie. Het eiwit wordt niet gebruikt. Vacumeer.

Gaar de eidooiers 2,5 uur totdat ze gaar en stevig zijn. Bewaar ze in de olie tot gebruik.

Voor de remoulade:

¼ bos dille - ¼ bos peterselie - 1 stknoflook - 2 st sjalot - 1 el kappertjes - 2 el augurk (+ vocht) - 200 g mayonaise - 3 g Gluco (texturas) 7 g Algin (texturas) 1 l water

Draai alle ingrediënten met 2 el augurkenvocht glad en passeer door een fijne zeef. Breng op smaak met zout en peper. Meng de Gluco erdoor en laat een nacht rusten. Meng water en Algin en laat ook een nacht rusten. Lepel of druppel de Gluco-basis in het Algin-bad en laat 1 minuut rusten. Schep eruit en spoel ze in koud water. Bewaar in olie.

Voor de gelei van peterselie:

1 bosje krul peterselie - 3 dl water - 2 g Kappa (texturas)

Pluk en was de kruiden. Blancheer de kruiden tot ze gaar zijn en draai ze fijn in de blender. Breng eventueel nog op smaak met zout en peper. Wrijf de coulis door een haarzeef. Vul aan tot 3 dl met water. Laat afkoelen. Voeg Kappa toe verwarm tot aan het kookpunt. Dompel de asperges in de warme gelei en laat afkoelen.

Witte asperges:

Kook 1 kg witte asperge in 2 liter water met 28 gram zout en een klontje roomboter.

Rode mul:

Snijd de gaatjes uit het midden van de mulfilets. Kruid de filet met zout en peper en bak twee halve filets per persoon, kort maar krokant op de huid.

Sherry tomaat:

12 st sherry tomaten - knoflook-olijfolie

Verwarm de oven voor op 80 graden. Snijd een kruisje in de onderkant van de tomaten en dompel ze kort in kokend water. Laat afkoelen in ijswater. Pel de velletjes voorzichtig naar het kroontje toe en zet op een bakplaat. Zet 2 uur in de oven tot de velletjes mooi droog zijn. Smeer de tomaten in met een beetje olijfolie, zout en peper.

Rode mini ui:

12 st rode mini ui - 1 kg grof zeezout

Verwarm de oven voor op 180 graden. Schep de helft van het zout in een blik, leg de uien erop en dek af met de rest van het zout. Zet 30 minuten in de oven. Laat afkoelen en pel ze. Snijd in vieren.

Garneer het gerecht met olijvenpoeder en baby spinazie





lekker
en makkelijk!

Met smaken asperges
dit seizoen nog lekkerder!



Smaak zit in onze natuur.

Win een Lunch-Cheque!



Weet jij wat je ziet op deze foto's ?
Vertel ons waar de foto's bij horen en maak kans op een lunch-cheque van Brien aan de Maas in Well.

Stuur je oplossing,
voor 1 juni dus 9 namen naar:
studio@special-magazine.nl

De winnaar krijgt persoonlijk bericht.
Succes!



Natuurlijk zijn we altijd opzoek naar nieuwe ideeën met asperges en recepten. Een goed idee wordt altijd beloond. Insturen naar:
studio@special-magazine.nl

Tips

Asperges bewaren:

Bij het bewaren van de asperges is het belangrijk dat ze vocht hebben omdat ze voor het grootste deel uit water bestaan. Dus wikkel ze in een vochtige doek of zet ze onder water. Als je ze onderwater zet, doe dit niet te lang, dus zeker geen dagen. In water is de asperge sneller onderhevig aan bederf. Het lekkerste zijn ze; je haalt ze bij je aspergeboer (Broess-Overloon) schilt en verwerkt ze meteen om daarna er lekker van te eten.

Asperges schillen:

Bij het schillen is het belangrijk dat alle schil er af gaat omdat deze houderig en dradig zijn. Als je de asperges schilt, kun je dat het best doen met een dunschiller in de vorm van een hoefijzer. Na de eerste baan het geschilde deel nogmaals voor de helft mee nemen bij het schillen van de volgende baan. Leg ze dan in water om ze niet te laten uitdrogen en kook ze zo snel mogelijk af.

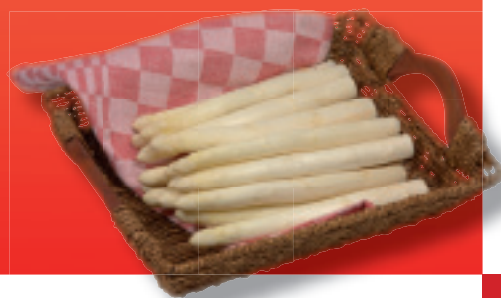
Asperges koken:

Er zijn verschillende manieren van koken maar ieder heeft zijn eigen voorkeur. Mijn voorkeur gaat uit naar de volgende manier voor 1.5 kg asperges. Zet een pan op met 3 liter water en 35 gram grof zeezout. Als dit aan de kook is, de schil van de asperges er in doen en laat deze aan de kook komen. Als deze koken, direct alle schillen eruit halen. Laat de schillen niet doorkoken anders wordt het kookvocht bitter. Doe nu de asperges er in en laat deze 5 tot 7 min koken. Ga je de asperges niet meteen eten dan kun je ze het beste aan de kook brengen en af laten koelen in het vocht. Voor het eten warm je de asperges weer op in het kookvocht.

Slank en gezond

Voor diegene die dit graag weten, een asperge is niet alleen lekker maar heeft ook waardevolle kanten. Per 100 gram heeft een asperge ongeveer 17 kcal. Verder zit er 3 mg vitamine A in, 0,10 mg vitamine B1, 0,07 mg vitamine B2 en 30 mg vitamine C. De asperge bevat ook: vezels, 1,5 gram per 100 gram, Calcium 20 mg, Fosfor 60 mg en IJzer 1 mg.

Succes
en geniet van
die Lekkere Asperges.





Het online kookboek!

De lekkerste asperge recepten vandaag!

Speciaal voor het asperge seizoen heeft de website Recepten Vandaag de lekkerste asperge recepten van het internet online gezet! Eenvoudig voor iedereen thuis te bereiden.

Surf naar www.receptenvandaag.nl/asperges. Print het recept uit en ga direct aan de slag!

Deel nu ook uw mening over recepten met anderen en plaats uw eigen asperge recepten online. Zo kan heel Nederland genieten van uw kookkunsten!



www.receptenvandaag.nl / asperges

TassenShopOnline.nl

Bestel nu met de kortingscode 'aspergemagazine2011' en ontvang **5% korting!***

* geldig van 1 april 2011 tot 1 augustus 2011



Kijk voor alle tassen op www.tassenshoponline.nl

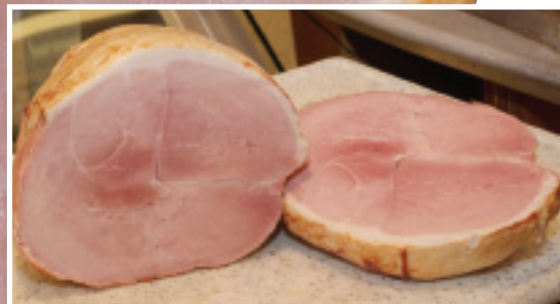
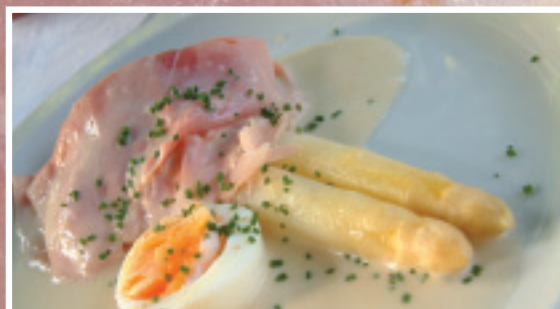
*Asperges met ham,
een gouden combinatie!*

Slagerij Jansen den Drêjer, sinds 1884 de ambachtelijke slager van Boxmeer. Frans Jansen is alweer de vierde generatie die ambachtelijk verwerkt vlees van de hoogste kwaliteit levert. Want de hoogst haalbare kwaliteit is het streven. Daarom worden nog steeds de vele smakelijke vleesproducten in eigen slagerij gemaakt. En dat doen ze daar met alle respect voor het seizoen. Nu in het asperge-seizoen is er de vraag naar ham en die maakt Jansen in twee heerlijke soorten. De een licht gerookt en gekookt en de ander gekookt en gegrild. De hammen worden nog steeds volgens grootvaders receptuur voorbereid, dus zonder fosfaat en niet gekarnd. Daardoor ontstaan heerlijke gekookte hammen met een losse structuur. Speciaal voor u als consument snijden ze bij Jansen de ham in dunne plakken en verpakken die vacuüm zodat u die in heet water kunt verwarmen zonder dat deze uitdroogt en gaat er niets van de smaak verloren. Wel zo gemakkelijk en veel lekkerder.

Natuurlijk hebben ze bij Jansen ook de bekende buitenlandse gedroogde en rauwe hammen in het assortiment en wel de Boerenham, Parmaham, Serranoham, Ardennerham, Coburgerham en Gandaham. Als tip hebben we nog de befaamde hamtaart, uit de eigen keuken, die is heerlijk als amuse of voorgerecht. Een ambachtelijk gerecht, eerlijk en echt lekker.

Om het u gemakkelijk te maken, heeft slagerij Jansen den Drêjer dit jaar ook asperges, het witte goud, koningin van de groenten, deze asperges worden dagelijks vers geleverd door Teun en Marietje Broess uit Overloon. Indien gewenst, zijn ze voor u geschild. Gaat u de asperges in Overloon halen dan vindt u daar de ham van Jansen.

Steenstraat 72
5831 JH Boxmeer
0485 57 17 14
dendrejer@hetnet.nl





Asperge-maaltijdsandwich met gerookte zalm, gekookte eitjes en tuinkers

750 g asperges
2 eieren
1 kant en klare Knorr Saus voor Asperges met witte wijn in zak
150 g gerookte zalm
8 grote volkoren boterhammen
margarine
1 bakje tuinkers

Bereiding

Schil de asperges en snijd het onderste harde stukje (1-3 cm) eraf. Kook ze tot ze gaar zijn (ca. 15 minuten, afhankelijk van de dikte). Haal ze uit het water en laat ze goed uitlekken.

Kook ondertussen de eieren in 8 minuten hard. Spoel af met koud water, pel ze en prak ze fijn.

Verwarm de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Besmeer de boterhammen met margarine en bestrooi ze met wat peper. Leg op 4 borden een boterham. Beleg ze met zalm. Leg de warme asperges erop, schep de saus erover. Knip de tuinkers los. Strooi het ei en de tuinkers over de asperges. Leg de andere boterhammen er schuin tegen aan.

Tip: Deze sandwich kun je ook maken met rookvlees of schouderham in plaats van zalm.



Aspergekoekjes met ham en kruiden en gemengde salade

500 g asperges
400 g voorgekookte stevige aardappelen
2 zakjes Knorr Saus voor Asperges (à 40 g)
10 el bloem
4 eieren
8 el fijnggehakte gemengde groene kruiden (bijv. peterselie, bieslook en basilicum)
250 g hamblokjes
4 el vloeibare margarine
1 zakje salademix Italiaanse kruiden
150 g gemengde salade

Bereiding

Schil de asperges en snijd het onderste harde stukje (1-3 cm) eraf. Snijd ze in dunne plakjes (ca. 3 mm.) Snijd de aardappelen in hele kleine blokjes.

Strooi 1 zakje aspergesaus leeg in een grote schaal. Roer de bloem erdoor. Klop één voor één de eieren erdoor. Voeg de helft van de kruiden, de ham, de plakjes asperge en de aardappelblokjes toe.

Verhit een lepel margarine in een grote koekenpan, schep er naast elkaar ca. 8 grote lepels van het aspergekoekjesbeslag in en bak de koekjes om en om bruin en gaar in ca. 5 minuten. Leg ze op keukenpapier en bak de rest van de aspergekoekjes.

Bereid ondertussen het andere zakje aspergesaus volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Bereid de salademix in een grote schaal volgens de aanwijzingen op de verpakking. Hussel de sla en de rest van de groene kruiden door de dressing.

Zet 4 kleine schaaltjes op 4 grote borden. Schep de aspergesaus erin, leg de aspergekoekjes ernaast en schep de sla erbij. Dip de aspergekoekjes in de saus.

Tip: Voor een gerecht zonder vlees kun je de koekjes ook maken zonder ham.

Tip: Voor het schillen van asperges is een aspergeschiller ideaal. Maar ook met een dunschiller of scherp glad mesje gaat het uitstekend.



Gegrilde asperges, kipburgertjes met gedroogde tomaat en pastasalade

1 kg asperges
400 g pennepasta
150 g zongedroogde tomaatjes op olie
6 takjes basilicum
250 g kipgehakt
1½ el gehaktkruiden met paneermeel
2 el balsamicoazijn
1 Knorr kant-en-klare Saus voor Asperges met Witte wijn in zak

Bereiding

Steek, -als je de asperges gaat barbecueën, de BBQ een half uur voordat je gaat beginnen aan of verwarm de grill 15 minuten voor op de hoogste stand.

Schil de asperges en snijd het onderste harde stukje (1-3 cm) eraf. Kook ze 10 minuten. Haal ze uit het water, laat ze goed uitlekken en dep ze droog.

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en laat uitlekken.

Snijd ondertussen de zongedroogde tomaatjes in kleine stukjes. Haal de blaadjes basilicum van de steeltjes. Hak de steeltjes fijn en meng ze met het gehakt, de gehaktkruiden en 2 el zongedroogde tomaatstukjes. Vorm er 12 bolletjes van en druk deze plat.

Meng de pasta in een grote schaal met de rest van de tomaatjes, 2 el olie van de tomaatjes en de balsamicoazijn. Voeg naar smaak peper toe.

Leg de asperges en de burgertjes op het rooster van de hete barbecue of grill, bestrijk ze met wat van de tomatenolie uit het potje zongedroogde tomaten, rooster ze ca. 5 minuten. Keer af en toe.

Verwarm ondertussen de saus voor asperges volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Hussel op het laatst de blaadjes basilicum door de pastasalade. Verdeel de asperges over 4 borden, schep er wat pastasalade bij, leg de burgertjes ernaast. Schep de aspergesaus over de asperges en geef de rest van de salade er apart bij.

Tip: Je kunt ook een grillpan gebruiken. Rooster daarin de asperges en bak de burgertjes in een (droge) koekenpan met anti-aanbaklaag, zodat ze toch tegelijk klaar zijn.



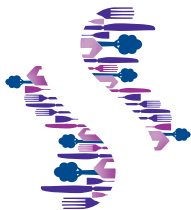
De Streekerij in Arcen

De Streekerij is een uniek concept gevestigd in de Brouwersvilla aan de Kruisweg te Arcen. Langs de brouwerij op steenworp van de Maas. Onder het mom van alle goede dingen in drieën is het genieten in de Maasduinen.

De Eeterij, hier kun je genieten van eigentijdse gerechten gebaseerd op eerlijke producten uit de streek.

De Drinkerij, daar worden, met trots, Limburgse dranken geschonken als: het Lindeboom bier, het gedistilleerd van de IJsvogel, de vruchtensappen uit Limburg en de Limburgse wijnen.

De Slaperij, met haar themakamers, daar vindt je rust en is het genieten van deze geweldige locatie aan de oever van de Maas



De Streekerij
Kruisweg 40
5944 EN Arcen
Tel. 077-4731240

DE STREEKERIJ

eeterij, drinkerij en slaperij



De IJsvogel in Arcen:

Arcen behoeft in Nederland geen introductie meer. De Kasteeltuinen en het Thermaalbad in dat toeristisch dorpje aan de Maas in Noord-Limburg wellicht ook niet. Maar De IJsvogel willen we graag aan u voorstellen.

In een eeuwenoud en schitterend gerestaureerd watermolengebouw is sinds 1993 Graanbranderij De IJsvogel gevestigd. Op een steenworp afstand van de Kasteeltuinen langs een kromming van de Maas. De naam graanbranderij doet mogelijk veronderstellen, dat er graan wordt gestookt en dat is ook zo. Maar er is veel meer.

De IJsvogel is een uitgelezen pleisterplaats, waar bezoekers in een nostalgische omgeving kunnen genieten van veel heerlijkheden, die het Noord-Limburgse land voortbrengt. En het woordje heerlijkheden moet men in dit verband zeer ruim interpreteren.

De IJsvogel is trots op zijn Graanjenever en Korenwijn, de laatste heeft een half jaar op eikenhouten vaten gelagerd. De eigen bereide likeuren staan naast het bier van de plaatselijke Hertog Jan Bierbrouwerij op de kaart. Unieke likeuren, zoals Niet te Pruimen, de koffielikeur Tante Jet, Annabel, gebaseerd op bessen, frambozen en kersen, de Knuffellikeur, die, de naam suggereert het al, een heerlijke passiesmaak heeft, het Koempeldropje, enz. Kiezen wordt moeilijk, want het aanbod omvat maar liefst ruim veertig verschillende likeuren. Een Noord-Limburgs hapje daarbij ontbreekt natuurlijk niet.

Graanbranderij de IJsvogel Arcen, schans 20a.
Tel. 0774731240, Fax. 0774720851.

info@ijsvogel.com
www.ijsvogel.com



Gall & Gall

Voordelen van de Gall & Gall kaart

Gall & Gall kaarthouders hebben echt een streepje voor. Met de Gall & Gall kaart ben je namelijk verzekerd van 10% directe kassakorting op al onze wijnen*. Daar bovenop hebben we iedere maand, exclusief voor kaarthouders, speciale aanbiedingen, waaronder de Wijn van de Maand. Voor maar 10 euro per jaar kun je genieten van deze voordelen die de Gall & Gall kaart biedt. Vul het inschrijfformulier in bij een Gall & Gall winkel bij jou in de buurt en profiteer direct. Met de Gall & Gall kaart heb jij een streepje voor.

* geldt niet bij aanbiedingen



Wijnsuggestie: Elzasser Réserve van André Stuber.
Voor wijnadvies kunt u bij de Gall & Gall winkels terecht.

www.gall.nl





Bij de familie van der Linden in Langenboom werden in de jaren zeventig van de vorige eeuw al volop asperges gestoken. Het hele gezin hielp daarbij en het middageten was aan de rand van het veld.

Vorstelijk genieten
van heerlijke asperges
aan het water...



Lunchmenu
€19,50

Parkhotel Horst

Telefoon 077 3976000 www.parkhotelhorst.nl

LIGGING: A73 VENLO-NIJMEGEN AFSLAG 10



Bent u toe aan een gezellige avond uit met vrienden of familie? Of wilt u graag een intiem diner voor twee? In ons sfeervolle restaurant staat genieten centraal. Genieten van natuurlijk de heerlijkste gerechten, maar ook van de sfeervolle ambiance en onze zorg dat het u aan niets ontbreekt. Onze menukaart bevat een combinatie van moderne en klassieke gerechten met asperges, proef die authentieke smaken!

Wij zijn elke werkdag geopend vanaf 12.00 uur voor lunch en vanaf 18.00 uur voor diner.

Restaurant 't Raadhuis, waar genieten met vrienden of familie centraal staat!

www.raadhuisuden.nl



't Raadhuis Markt 1A 5401 GN Uden Tel: 0413 - 257 000



3 gangen menu □ 24,50

WWW.PORTEDEPROVENCE.NL



STAMPBAL®

Balletjes van Hollandse stamppot



Salades • Stamppotten • Soepen



"Het witte goud"

Witgoud



Omegacollier

Parel Collier

Oorsieraden



Oorcreolen



Diamanten Parel ring



Diamanten Ring



Gladde Glanzende ring



Diamanten Ring



Aanschuifringen set

Oorsieraden



Oorsieraden



JUWELIER OPTIEK
VERLINDEN

www.verlinden.tv

Ontdek 't in St.Hubert

Pastoor Jacobsstraat 34 - 5454 GN - St.Hubert - 0485-451291



Idee en realisatie: Reclame en Fotografie Ferry Vloet Mill