uitgave 2012

ASPERGE

Aspergemagazine

Special MAGAZINE

de Wit Asperges

DEWITASPERGES.NL

- Geschiedenis
- Teler
- Recepten
- Wijnen
- Restaurants

www.aspergemagazine.nl

Idee en realisatie: Reclame & Fotografie Ferry Vloet Mill

PROPAANGAS

Het milieuvriendelijke alternatief voor
industrieel, agrarisch en particulier gebruik.

HOES ERROGAS BIEDT U:

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

Roggeweg 7-9 Nijmegen
Telefoon 024 - 354 05 64
E-mail: info@hoeserrogas.nl

HOES ERROGAS

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 seizoenuitgave 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:
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 voortvloei-en uit het lezen van deze uitgave.

De rode draad . . .

De rode draad, dat is zo iets als een lijn. Een lijn in een verhaal, een herhaling van vorm of kleur in beeldmateriaal. Een verduidelijking voor ons om het verhaal of het beeld te kunnen volgen naar wat het zal worden. Nu heb ik een rode draad gevonden die ik eigenlijk best vaak gebruik. Het is een sterke krachtige draad die veel kan hebben. Hoge en lage temperaturen, mag nat worden en blijft in weer en wind zijn vorm behouden. Mooi hè zo'n bindtouw, rood-wit gestreept en overal inzetbaar. Als je de asperges in een bos bij elkaar wil binden, een prachtige rollade of gevogelte opbindt, maar ook in de tuin en in huis gebruik ik graag dat rood-witte draadje. Je ziet het een eenvoudig touwtje houdt er wel lijn in. Het zorgt ervoor dat we de draad niet verliezen.

In de tuin zijn we nog aan het snoeien en wordt het een en het ander weer opgebonden, natuurlijk met dat rood-witte draadje. Het is een draad die mij het einde van de winter laat zien en de lente verwelkomt. Het voorjaarszonnetje laat je de lente weer voelen en het proeven van het echte voorjaar is er dan ook weer zo.

Asperges; de groente van het voorjaar. Als de dagen lengen en de vorst verdwijnt dan steken die asperges letterlijk de kop op. Als de grond verwarmd wordt door de voorjaarszon ontwikkelt zich deze heerlijke groente. Het is en blijft een verwonderlijke vrucht met een eigen kenmerkende smaak. Is het zijn vorm, zijn kleur of zijn smaak die onze zinnen prikkelt? Ik weet het niet, maar voor mij is en blijft die asperge een prikkel van culinair genot.

Laatst las ik in het oude kookboek van mijn oma, een kookboek van 1906, dat een restant van de asperges de dag er na prima verwerkt kan worden in een salade. Toen ik het recept las van het gebruik, bleek dat het puur als groente bij een gerecht geserveerd werd. Alleen maar koken met wat zout en nog lang ook. De asperge toen had niet de uitstraling van luxe die deze nu geniet. Maar pak ik de draad weer op naar nu dan is het toch heerlijk om die verse asperges rechtstreeks bij de teler of bij de groenteman te halen en een smakelijke maaltijd te bereiden. Traditioneel met ham, ei, echte boter en een gekookt krieltje om het heerlijke aspergevocht vermengd met een beetje boter de tong nog even te strelen. Ook een mooi stuk rosé, gebraden lams- of rund-vlees met asperges, een stevige moot vis met asperges en dat dan overgoten met een passende saus, maken een smakelijke maaltijd. Een passend glas wijn uit de Alsace maakt de beleving dan compleet.

Verderop in het magazine vind je recepten van gerenommeerde chefs en lezers van het Aspergemagazine. Recepten door leveranciers van producten die het ons gemakkelijk maken bij het koken. Maar als je het echt makkelijk wilt hebben en lekker wil genieten; dan ga je naar een restaurant waar dagverse asperges verwerkt worden en laat je de chef-kok je verrassen met heerlijke gerechten van die asperges. Laat je adviseren door de bediening, zij kennen de mooiste combinaties, voor een passende wijn bij het aspergegerecht. Laat de asperge in dit magazine de (rode-) witte draad zijn en geniet van die Asperge met al z'n mooie belevingen.

Ferry Vloet

Special-MAGAZINE

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 Lekkere Asperges is een opwindende tijd aangebroken.

de Wit Asperges

Voor familie de Wit is de aspergetijd weer begonnen

Een stevige winter met sneeuw en strenge vorst heeft een positief effect op de asperges. In strenge winters hebben de asperges diepe rust gehad en als ze dan in het voorjaar gaan groeien, zijn ze over het algemeen van een uitstekende kwaliteit.
Voordat de eerste asperges geoogst worden, heeft de jonge plant twee jaar rust gehad.
In het derde jaar wordt er voor het eerst geoogst, om de plant niet teveel uit te putten wordt er niet het hele seizoen van deze jonge planten gestoken. In de volgende jaren kan er dan volop geoogst worden om ons te laten genieten van deze prachtige voorjaarsgroente.

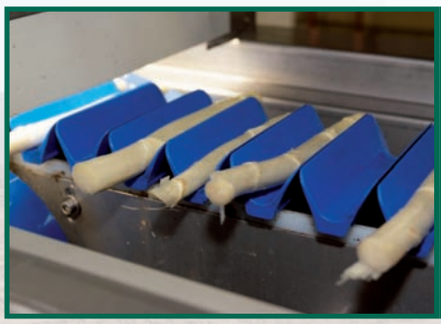
Sandra de Wit zegt dat niet veel mensen weten hoe een aspergeplant eruit ziet. En eerlijk gezegd; een aspergeplant ziet er maar onooglijk uit. Het is niet veel meer dan een wortelmassa, met kleine, bijna onzichtbare knopjes maar waaruit die prachtige witte stengels groeien. Dat is een wonder der natuur, zo'n onooglijke plant die zo'n heerlijk product voortbrengt; het witte goud.'
De witte asperge moet geoogst worden, voordat er licht op komt. Daarom zie je alleen maar zwarte zandruggen met lange banen plastic voor de extra warmte en bescherming tegen licht. Hieronder groeit dus de witte groente.

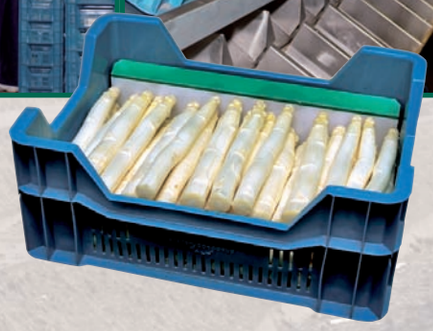
Als er een scheurtje in de grond komt, wil dit zeggen dat er een aspergestengel onder groeit, die geoogst kan worden. Voorzichtig wordt de aarde rond de stengel verwijderd en de asperge wordt met een speciaal mes gestoken. De grond wordt dan weer glad gemaakt om de volgende scheurtjes goed te kunnen zien.

Met verschillende vormen van de aspergeteelt probeert Marc de Wit de oogst te spreiden. Een gedeelte van de aspergeplanten staat in tunnels, een ander gedeelte staat buiten in de volle grond. In de tunnel is begin februari de verwarming aangestoken en wordt met een soort vloerverwarming warm water naar de wortels van de plant gestuurd. Hierdoor gaan de knoppen uitlopen en komen de asperges tevoorschijn. Buiten wachten de asperges totdat de grondtemperatuur boven de 12°C gestegen is. Dan lopen de knoppen uit en kunnen de asperges geoogst worden. Het is en blijft altijd weer mooi om te zien hoe de natuur ontwaakt en de eerste asperges hun weg naar boven zoeken.

Door veredeling worden de kwaliteiten steeds beter, maar niet alleen een goed ras zorgt voor een hoge kwaliteit. Het zijn ook de grondsoort, grondvoeding en behandeling van de asperges na de oogst die bepalend zijn voor smaak en kwaliteit. Daarin schuilt de ambachtelijkheid, de expertise van het telersvak. Hoe je asperges moet kweken, leer je niet uit een boekje. Dat is een kwestie van ervaring en bereidheid om te blijven leren, ook van andere telers.

Nu ook diverse streekproducten in onze winkel !





Teun en Marietje Broess telen in Overloon asperges van topkwaliteit. Vandaar de bedrijfsnaam: Lekkere Asperges. “Medio februari is het seizoen begonnen met het opbouwen 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 ‘Asperges’ of ‘Spargel’. De tijd voor heerlijke aspergegerechten 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

Na de oogst worden de asperges een aantal uren in schoon, koud water gelegd dit om de kwaliteit hoog te houden en ze blijven super vers. In grote waterbakken worden de vele kisten asperges in de sorteerhal gereden. De nog vuile asperges worden uit de waterbakken getild en komen op de band van de sorteermachine. In deze machine worden de asperges met water aan alle kanten schoongespoten. Vervolgens komen de asperges langs het snijmes en worden ze

allemaal op dezelfde lengte gesneden. Een camera maakt in hoog tempo driefoto's van iedere asperge en berekent aan welke kwaliteit deze dan voldoen. De machine bij Marc de Wit sorteert

wel twintig soorten op basis van; dikte en lengte, kleur, kromming en kopsluiting. Zo komen de asperges in het juiste sorteerkistje. Hoe de perfecte asperges eruitzien? Minstens duimdik, kaars-recht en hagelwit en met een dichte kop. Deze topklasse asperges, dubbel AA, gaan vrijwel allemaal naar restaurants.

De asperges van Marc en Sandra de Wit worden verkocht via de eigen boerderijwinkel, eigen afzetkanalen en

de veiling. In die boerderijwinkel vind je nog veel meer voor bij de asperges, boter, eieren, ham, zalm, ijs, wijn, servetten en tafelkleden, schalen, sausen, schilmesjes, enz. . .

Nog enkele tips:

Asperges zijn gezond. In oude kruidenboeken wordt asperge als geneeskruid beschreven. De stof asparagine heeft een gunstige uitwerking op leverstoornissen, onvoldoende nierfunctie, jicht, vermoeidheid en hartkloppingen. Verder werkt de asperge bloedzuiverend.

Asperges(ongeschild) moeten in de koelkast bewaard worden, gewikkeld in een vochtige theedoek en niet langer dan enkele dagen. Thuis nog eens in water of te lang bewaren maakt de asperge zurig, minder lekker. Voor het schillen kunnen ze wel een half uurtje in koud water worden gelegd, dan gaat het schillen makkelijker. Ook in de diepvries kunnen asperges uitstekend bewaard worden. Ze moeten dan wel eerst geschild zijn.
Maar het lekkerste zijn ze vers.
Het aspergeseizoen stopt 24 juni (Sint Jan).

Schilservice:

In de eigen boerderijwinkel kunnen ook geschilde asperges gekocht word

Sandra verzorgt asperge-pakketten naar uw wens gevuld in kistjes, doosjes of mandjes.

de Wit Asperges

Aspergekwekerij
Marc en Sandra de Wit
Wilsvoortweg 3
5464 TK Mariaheide
tel. 0413-364176
06-1814 9980 (Marc)
06-2011 2875 (Sandra)
www.dewitasperges.nl

Supercoop van den Tillaart

De Wit asperges uit Maria-Heide ook in Boekel te koop.

Supercoop van den Tillaart is een full service supermarkt in Boekel die probeert lokale producten rechtstreeks bij de producent te kopen en recht-streeks af te laten leveren bij de supermarkt.

Onder de naam VERS VAN HIER zijn o.a. champig-nons, tomaten, appels, komkommers, aardbeien en ook asperges in Boekel te koop.

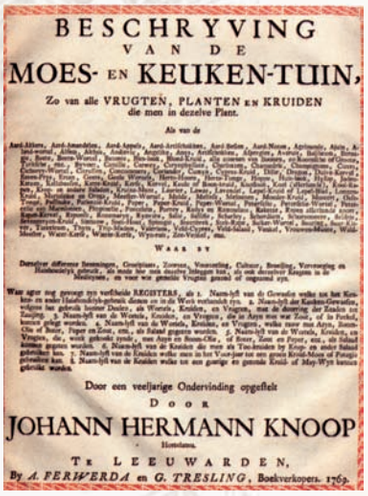
Asperges van de Wit zijn al verschillende jaren bekroond geweest vanwege haar uitstekende kwaliteit en smaak. Supercoop van den Tillaart verkoopt sinds 2009 deze asperges en de reacties zijn zeer positief.

Dus wilt u een kwalitatieve smaakvolle asperge dan hoeft u echt niet naar de Wit in Maria-Heide maar kunt u dit uitmuntende product ook gewoon in Boekel kopen. Net als al die VERS VAN HIER kwaliteitsproducten uit Boekel of directe omgeving.

Supercoop van den Tillaart
St. Agathaplein 10
5427 AB Boekel
0492 323 211

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.
Dioscorides was arts in het Romeinse leger. Zijn Materia Medica van 65 na Chr., bevat in vijf boeken beschrijvingen van ongeveer vijfhonderd planten. Uit de eerste eeuw na Christus zijn geen kopieën bewaard gebleven, maar er is wel een Byzantijns manuscript uit 512 bewaard. De Vlaming Ogier Ghislin de Busbecq, gezant voor Oostenrijk in Istanbul, zag in 1572 het manuscript. Hij had het graag willen kopen maar het was hem te duur. Zeven jaar later werd het als nog opgenomen in de Keizerlijke bibliotheek van Oostenrijk. Ogier Ghislin is ook bekend als de man die de tulp uit Turkije in Europa introduceerde.


BESCHRYVING
VAN DE
MOES- EN KEUKEN-TUIN,
Zo van alle VRUGTEN, PLANTEN EN KRUIDEN die men in dezelve Plant.
Door een veeljarige Ondervinding opgesteld
DOOR
JOHANN HERMANN KNOOP
TE LEEUWARDEN,
By A. FERWERDA en G. TRESLING, Boekverkopers. 1769.

Door de eeuwen heen werd er veel geschreven over de asperge. De boekdrukkunst heeft daar zeker aan bijgedragen en de vele vertalingen vinden hun weg over Europa. Vooral in kruiden boeken werd de werking en het eetbare beschreven. Zo werd van de asperge meestal vermeld dat deze in vleessop (bouillon) gekookt kon worden of als salade met olie, azijn en zout gegeten kon worden.

DE
VOLMAAKTE
GELDERSCHE
KEUKEN-MEYD,
Onderwyzende
Hoe men allerhande Spyzen op een smakelyke en min kostbare wyze kan toerigten; namentlyk, het koken, stoven, bakken en braden van alle soorten van Vleesch en Visch, mitsgaders het stoven, inmaken en droogen van allerley Groentens en andere Vrugten, als mede het Inzouten en Roken van Vleesch, het maken van Worsten, en eyndelyk eenige beproefde
HUYS-MIDDELEN,
Zeer dienstig in veelderhande Qualen en Tocvallen;
Waar by nog komt,
Een Verzameling van hondert Uytgelezene
RECEPTEN,
Ter extraordinaire toebereydinge van delicate Spyzen, Confituren en Tincturen.
Tweeden Druk.
Te NYMEGEN,
By ISAAC VAN CAMPEN,
Boekdrukker en Boekverkoper, 1761.

In de loop van de eeuwen ontstaan zo de boeken waar steeds meer de werking en bewerking van planten in wordt beschreven. Ook over het gebruik medicinaal en culinair wordt geschreven en zo ontstaan de kook-, planten- en bloemenboeken. Boeken met als titel: de volmaakte Geldersche keuken-meyd. Een druk uit eind zeventienhonderd. Dit soort boeken ontwikkelt zich tot, de met vele fraaie foto's gedrukte kookboeken van nu.

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 lelieachtigen 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 licht 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.

Oogst

Steeds vroeger wordt met asperge seizoen begonnen. Van uit 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.

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.

Culinair genieten met seizoen- en streekproducten.

DAG VERSE AANVOER

www.lacasquette.nl

RESTAURANT

LA CASQUETTE

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 35 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

La Vie
RESTAURANT

DORPSSTRAAT 16A ● GROESBEEK ● WWW.LA-VIE.NL

Het meest tot de verbeelding sprekende restaurant van Groesbeek en omgeving.
Gastvrijheid, sfeervolle ambiance, een stukje vrolijkheid, gezellige bediening, verrassende variaties in de menukaart, een leuk wijnassortiment en een kijkje in onze open keuken, dit samenspel zorgt ervoor dat u met z'n tweetjes, viertjes, familie, vrienden, maakt niet uit.....een fijne avond tegemoet gaat.

Naast vers, is puur het kenmerk van onze keuken.
De uit alle windstreken komende gerechten krijgen bij ons altijd een Bourgondische " touch".
Vanzelfsprekend spelen wij ook in op wat het seizoen aan bijzondere gerechten te bieden heeft. De gehele aspergeperiode hebben wij buiten onze a la carte kaart 'n extra aspergekaart met steeds wisselende aspergegerechten . Verder hebben we de 3 en 4-gangen verrassingsmenu's

Ook voor grotere gezelschappen of speciale gelegenheden zijn er vele mogelijkheden. Neemt u gerust contact met ons op en wij zullen u graag vrijblijvend informeren over de mogelijkheden.

13 April
Culinaire aspergeavond,
4 gangen aspergemenu
inclusief wijnarrangement.
Asperges en wijntjes van
Groesbeekse bodem .

Brasserie "La Vie"
Dorpsstraat 16a
6562 AB Groesbeek
024-3977110

Breng een bezoek aan de aspergekwekerij, de wijnvelden en La Vie voor een compleet dagje uit.

ww.la-vie.nl

Kempen Küppers
accountants & belastingadviseurs

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

Kempen Küppers accountants & belastingadviseurs

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

Asperges met dilledressing met daarnaast een bonbon van Schotse gerookte zalm met een gepocheerd eitje op een bedje van sla.

Asperges

Ingrediënten
12 à 16 asperges AA kwaliteit
Water - Zout -Suiker

Bereiding
Schil de asperges, was ze en snijd circa 2 cm van de onderkant af. In een ruime pan de asperges in koud water met zout en suiker aan de kook brengen gedurende ongeveer 10 à 15 minuten, haal de asperges uit het water en laat goed uitlekken.

Dilledressing

Ingrediënten
½ sjalotje - 1dl kippenbouillon - 50 ml witte wijnazijn - 2 eidooiers -1 tl mosterd - circa 50ml maïsolie - peper en zout - 1 el gehakte dille

Bereiding
Snipper de sjalot en doe in een pannetje met de witte wijnazijn. Breng aan de kook en reduceer het vocht tot er een bodempje over is. Voeg de kippenbouillon toe en kook het geheel tot de helft in. Doe de eidooiers en mosterd in een kom en blender deze met de staafmixer. Voeg terwijl je mengt het bouillonmengsel toe en vervolgens in dunne straaltjes de maïs-olie tot er een romige massa ontstaat. Laat afkoelen en meng er de gehakte dille door. Breng eventueel verder op smaak met peper en zout.

Zalmbonbon met gepocheerd eitje

Ingrediënten (4 personen)
Circa 250 gr Zalm - 4 verse eieren -1 dl azijn - gemengde slasoorten (Rucola en rode veldsla/Cos)

Bereiding
Breek het ei in een kommetje. Breng azijn met water tegen de kook, maak een draaikolk in het net niet kokende water en laat hierin het ei glijden. Pocheer 2 minuten.
Bekleed een Ramequin of steekring met plastic folie en vervolgens met zalm. Leg hierin het gepocheerde ei en vouw de bonbon dicht met de overhangende zalm en met het plasticfolie. Zet koel weg.

Te serveren als voorgerecht of hoofdgerecht met aardappelpuree.
Wijntip: Riesling of Chardonnay unaoked

Gemma Bruins-van der Sterren

Asperge Ham-Kaas

Het traditionele recept, maar dan net even anders.

Voor 4 personen
1 tot 2 kg asperges, dubbel AA
8 stevige plakken gekookte ham
4 eieren - 400 gram krieltjes
150 tot 200 gram pittige oude kaas
lente ui - peper-zeezout-echte boter en foelie (de schil van de nootmuskaat)

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.

Presentatie:

Neem een ruim bord en leg daar 2 plakken gekookte ham op. Naar keuze een aantal asperges met een zacht gekookt ei. Leg enkele gekookte en in echte boter opgewarmde krieltje bij de asperges en als laatste rasp er lekker oude kaas over. Voor wat extra kleur kan er nog dun gesneden lente ui bij.

Asperge, Pasta en Vis

Er zijn veel variaties mogelijk, wij maakten de keuze om de zalm en garnaal te combineren.

Voor 4 personen
12 witte asperges dubbel AA en 12 groene - 500 gr. pasta, kan verschillende zijn wij hebben de tagliatelle nero gekozen. (Zwarte pasta die gekleurd is met de inkt van de inktvis dus zonder toevoeging.) - 200 gr. gerookte zalm - 100 gr. roze garnalen - 5 tot 6 teentjes knoflook en een sjalot - peper-zout-olijfolie-knoflooksaus en foelie

Bereiding:
Kook de pasta in ruim water met wat zout al dente (nog stevig, maar zeker niet hard). Verwen, na het afgieten, de pasta met een scheut lekkere olijfolie.
Kook de witte asperges als boven beschreven. De groene asperges kun je even blancheren maar mogen ook ongekookt en ongeschild gebruikt worden. Wel even een stukje van de achterkant afbreken.
Doe in een bakpan een scheut olie en zet de sjalot en de knoflook aan. Knoflook niet snijden maar heel laten en alles op een matig vuur bakken. Als het sjalotje kleur krijgt, kun je de garnalen toevoegen en even meebakken. Met peper en zout op smaak brengen. Zorg dat de rest al klaar staat, garnalen bakken duurt maar even en ze zijn het lekkerste als je ze direct gaat eten.

Presentatie:

Neem een diep bord en leg een schep pasta in het midden, dresseer de asperges en de zalm er om heen en schep de gebakken garnalen op de pasta. Naar keuze kan er nog wat knoflooksaus bij.

Succes en geniet van die Lekkere Asperges.

Naar idee van Toon van Dijk en Jos Bongers. Heren bedankt voor jullie bijdrage en de afwas.

HET WITTE HUIS
BALGOY

• Fruit • Groenten • Voeders
• Zaaizaden • Meststoffen

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

Kookboeken

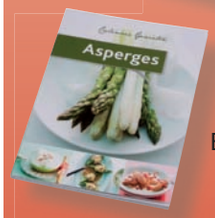
70 recepten voor fijnproevers
Harde kaft, gebonden, 29x18 cm.
Fraaie foto's en duidelijke recepten

het Nieuw Nederlands Aspergeboek
Harde kaft, 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 geschenkverpakking 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

Asperges met ham, een gouden combinatie !
Dat blijft onbetwist maar ook een mooi stuk rundvlees met asperges is niet te versmaden.

Slagerij Jansen den Drêjer, sinds 1884 de ambachtelijke slager van Boxmeer. Frans Jansen is de slager die ambachtelijk verwerkt vlees van de hoogste kwaliteit levert. Hoge kwaliteit en streekgebonden gaan bij Jansen samen. Elke maand gaat Frans Jansen letterlijk de boer op. Hij gaat naar Johan Roos in Veulen om zelf bij deze fokker zijn rundvee uit te zoeken. Dit rundveebedrijf heeft al een lange ervaring in het fokken en afmesten van rundvee. Vader Roos is het bedrijf gestart in Oploo en de gebroeders zijn opgegroeid met het rundvee en alles wat erbij hoort. Later het bedrijf overnemen was niet direct Johan zijn bedoeling. Dat deed zijn broer en Johan werd slager. Tijdens zijn slagers vakopleiding heeft hij bij Frans Jansen het vak geleerd. Maar het rundveebedrijf bleef toch zijn aandacht houden en na 9 jaar in de slagerij gewerkt te hebben, keerde hij terug naar de boerderij, niet in Oploo maar een bedrijf in Veulen.

Al weer vele jaren is Johan de leverancier van het smakelijke rundvlees bij Jansen den Drêjer in Boxmeer. Een rundvee fokker met slagers ervaring, dat moet eerlijk en mooi vlees geven. Johan Roos fokt met het Verbeterd Roodbont Ras, de enige echte Nederlandse koe. De runderen worden gevoerd met gras, granen, maïs en aardappels allemaal producten van eigen bodem. Het rundvlees van Roos is dus een echt streekproduct.
Frans Jansen zoekt zelf zijn runderen uit en die worden dan afgemest voor de consumptie. Koe nummer 9119 staat in de afmest, lekker binnen in vers stro en op tijd gevoerd. Deze koe heeft Jansen dan ook uitgezocht om zijn hoge kwaliteit van vlees dit met het kenners oog van de fokker en de slager. De koe is zo'n 4 jaar oud en is "rijp". Drie zomers lang heeft de koe buiten in de weide en in de rand van de bossen geleefd. Volgens kenners heeft dat invloed op de kwaliteit, het fijne en de malsheid van het vlees. Die hoge kwaliteit daar wil Frans Jansen mee werken en de vele smakelijke vleesproducten in eigen slagerij maken.
En dat doen ze daar met alle respect voor het seizoen. Nu in het aspergeseizoen 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 voorbewerkt, 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 zo gaat er niets van de smaak verloren. Wel zo gemakkelijk en veel lekkerder.

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

Slagerij Jansen den Drêjer
Sinds 1884

Klassiekers
uit het Zuiden!

Heerlijke krieltjes, lekker bij asperges. Volledig gegaard dus makkelijk te bereiden!
Voor andere smakelijke producten of recepten, kijk op www.pekakroef.com

HOTEL & RESTAURANT

HET TRAMSTATION

DAG VERSE AANVOER

Molentiend 12, Erp
0413-335000
info@restauranttramstation.nl
www.restauranttramstation.nl

Het Tramstation in Erp: startpunt van uw culinaire reis!

Met de aspergetijd breekt in Restaurant Het Tramstation de culinaire lente aan. Met de meermaals bekroonde asperges van kwekerij De Wit heeft dit Erpse restaurant een delicatesse in huis waarmee zij volop variëren in hun gerechten. Asperges komen volledig tot hun recht bij Het Tramstation. De koks hanteren een speciale bereidingswijze, die de asperge knapperig houdt en waardoor de asperge smaak bij uitstek behoudt. Het past in de traditie van het restaurant om te werken met verse producten, ambachtelijke bereidingswijzen en creatief en innovatief gebruiken van ingrediënten. Niet voor niets vielen zij met hun gerechten al meermaals in de prijzen bij kookwedstrijden, zoals in 2011 bij De Librije in Zwolle.

David Bruggeman, eigenaar van Het Tramstation: "De aspergetijd is in Erp een prachtige tijd voor de restaurants. Het laat op een geweldige manier zien en proeven van al het goede dat deze regio te bieden heeft. En verser kan niet. Asperges die vandaag worden gestoken, liggen morgen op het bord. Dat kan alleen maar als veilingen en distributiekanalen buiten de deur blijven. Dit is dus niet alleen goed voor de smaak, maar ook voor het milieu."

Hotel & Restaurant Het Tramstation is gevestigd in Erp in een historische locatie: een pand dat tot 1937 dienst deed als tramhalte aan de lijn 's-Hertogenbosch – Helmond. In de bijzonder sfeervolle inrichting proeft u als bezoeker de rijke historie en voelt u zich thuis bij de vriendelijke en attente bediening. En waar vroeger de trams reden, pruttelen nu de pannen in de wel zeer eigentijdse moderne keuken.

Het Tramstation heeft naast restaurant ook een aangenaam terras en is 7 dagen per week geopend van 12:00 – 23:00 uur. Reserveren is, met name in de weekenden, raadzaam.

Asperges en kip uit de wok

Recept voor 4 personen
3 sjalotjes - 1 stengel lente-ui - 1 teen knoflook - 250 gr. groene asperges - 500 gr. witte asperges - 1 rode paprika - 150 gr. oesterzwammen - 400 gr. kipfilet - 0,5 dl olijfolie - 75 gr. cashewnoten - 2 gr tijm - 0,5 dl droge witte wijn - zout en peper

Voorbereiding
Snijd de onderkant van de witte asperges af en schil ze goed. De groene asperges niet schillen. In stukken van 3 cm snijden. De witte asperges in stukken van 3 cm. Deze 3 minuten koken Tijdens de laatste minuut de groene asperges even meekoken.

Snijd de sjalotjes in boogjes en de lente-ui in ringetjes. Snijd de knoflook en de paprika in reepjes en snijd de oesterzwammen in wat dikkere repen.

Snijd de kip in plakjes en kruid deze met zout en peper.

Kook 400 gram van een lekkere soort rijst af (bijv. basmati)

Bereiding
Verhit de wok droog voor. Als deze heet is schenk dan een scheut olie in de pan. Verhit de olie en bak de kipfilet in de hete olie om en om. Neem de kip uit de pan. Schenk nog een klein scheutje olie in de pan. Roerbak alle groenten en noten om en om, circa 3 minuten. Voeg de tijm en de witte wijn toe en laat het aan de kook komen. Voeg de kipfilet toe en laat het nog een minuut sudderen.

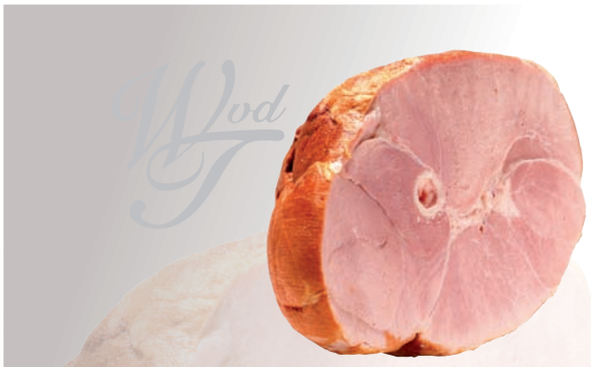
Serveren
Maak een platte schijf rijst op elk bord en schep hier de roerbak op.

De Heksenboom
...schuif maar lekker aan!

Restaurant De Heksenboom is een sfeervolle ambiance aan de rand van de Staatsbossen in Sint Anthonis. … schuif maar lekker aan! is ons slogan, iedereen is welkom en voelt zich thuis in ons vernieuwde restaurant.

In het aspergeseizoen bent u van harte welkom in De Heksenboom om te genieten van één van de (traditionele) aspergegerechten. …schuif maar lekker aan!

De Heksenboom
Bosweg 40
5845 EB Sint Anthonis
0485-382803
info@heksenboom.nl
www.heksenboom.nl



Slagerij Wim van den Tillaart.

Heeft als Brabants kampioen worstmakerij van het worstmakersgilde het maken van ambachtelijke vleeswaren waaronder een heerlijke beenham, achterham of honingham voor bij de asperges hoog in het vaandel staan.
Deze ambachtelijke producten zijn ook bij asperge kwekerij Marc en Sandra de Wit in Mariaheide verkrijgbaar.

Ambachtelijke producten daar staan wij voor.

Slagerij Wim van den Tillaart
Hertog Janplein 17 - Erp 0413-211593
www.slagerijwimvandentillaart.nl

Z&Z
KEUKENGEREI

Houtstraat 49-51
6511 JL Nijmegen

www.zusenzokeukengerei.nl

't RAADHUIS
restaurant

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!

Openingstijden: maandag tot en met vrijdag geopend voor lunch van 12.00 uur tot 15.00 uur, diner vanaf 18.00 uur, zaterdag en zondag geopend vanaf 18.00 uur (voor gezelschappen wijken wij hier indien gewenst, uiteraard van af).

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

Bladerdeegtaartje met asperges en zalm
4 plakjes bladerdeeg
4 eieren
1 eidooier
200 gr gerookte zalm
enkele takjes peterselie
1 kg witte asperges
suiker
6 el amandelschaafsel
1 zakje Knorr Saus voor Asperges
50 g boter

Bereiding
Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien. Verwarm de oven voor op 220°C. Kook de 2 eieren hard, pel ze en hak ze grof. Snijd de zalm in kleine dunne reepjes. Hak de peterselie fijn. Meng het gehakte ei met de zalm en peterselie.
Schil de asperges met een dunschiller van vlak onder het kopje naar beneden. Snijd de houtachtige uiteinden (ca. 3 cm) eraf. Breng in een wijde pan (of in een speciale aspergepan) ruim water aan de kook met het ½ theelepel zout en suiker. Kook hierin de asperges 10 minuten. Draai dan het vuur uit, leg het deksel op de pan en laat ze - afhankelijk van hun dikte - 15-20 min in het hete water nagaren. Snijd de asperges in stukken van 6 cm.'
Halveer, terwijl de asperges koken, de plakjes bladerdeeg. Leg steeds 2 helften op elkaar en rol ze iets uit, tot rechthoekige lapjes van ongeveer 12 x 6 cm. Bestrijk ze met eidooier en bestrooi ze met het amandelschaafsel en wat (zee)zout. Leg de deegplakken op een bakplaat en bak ze in de oven in 15 minuten goudbruin en knapperig.
Bereid ondertussen de aspergesaus volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de bladerdeeggebakjes overlangs door. Beleg de onderste helft met stukken asperge. Verdeel het ei-zalmmengsel erover en schep over elk taartje enkele lepels saus. Dek elk taartje af met de bovenkant van het bladerdeeg.
Verdeel de bladerdeegtaartjes over de borden en serveer.

Asperges met gegrilde gamba's
16 ongepelde gambas
4 el olie
2 teentjes knoflook
10 sprieten bieslook
20 witte asperges
2 limoenen
5 plakken serranoham
1 zakje Knorr Aspergesaus (kant en klaar)
1 stengel citroengras
ciabattabrood

Bereiding
Maak een marinade van de olie, de uitgeperste knoflook en de bieslook. Schep de gamba's erdoor en laat ze minimaal 15 minuten marineren. Snijd iedere limoen in 8 partjes en snijd de serranoham in fijne reepjes. Snijd het citroengras in grove stukken.
Schil de asperges met een dunschiller van vlak onder het kopje naar beneden. Snijd de houtachtige uiteinden (ca. 3 cm) eraf. Breng in een wijde pan (of in een speciale aspergepan) ruim water aan de kook met ½ theelepel zout en suiker. Kook hierin de asperges 10 minuten. Draai dan het vuur uit, leg het deksel op de pan en laat ze - afhankelijk van hun dikte - 15-20 min in het hete water nagaren.
Verwarm de grillpan tot gloeiend heet. Rijg de gambas en de limoenpartjes om en om aan 4 satéprikkers en grill ze in enkele minuten gaar met mooie grillstrepen.
Meng ondertussen in een sauspannetje de aspergesaus met de stukken citroengras en verwarm de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verwijder het citroengras als de saus klaar is en roer de serranoham erdoor.
Verdeel de asperges over de borden. Leg op elk bord een gambaspies en lepel de saus erover. Leg er een paar plakken ciabattabrood bij en serveer.

Pastasalade van asperges, waterkers en gepocheerd ei
Ingrediënten
1 pak penne pasta
1 kg witte asperges
1 bos waterkers
4 verse eieren
2 el azijn
1 zakje Knorr Saus voor Asperges
50 g boter
verse groene kruiden om te garneren

Bereiding
Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schil de asperges met een dunschiller van vlak onder het kopje naar beneden. Snijd de houtachtige uiteinden (ca. 3 cm) eraf. Breng in een wijde pan (of in een speciale aspergepan) ruim water aan de kook met een ½ theelepel zout en suiker. Kook hierin de asperges 10 minuten. Draai dan het vuur uit, leg het deksel op de pan en laat ze - afhankelijk van hun dikte - 15-20 min in het hete water nagaren. Leg ze op een bord om af te koelen en snijd ze eventueel in 2 of 3 stukken.
Was de waterkers en laat uitlekken in een vergiet. Maak de saus klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Breng in een pan een laag water met de azijn aan de kook. Zet het vuur lager, tot het water zachtjes kookt. Breek elk ei in een apart kopje. Laat een ei voorzichtig in het kokende water glijden en duw met een lepel de eiwitsliertjes tegen het ei. Voeg nu de andere eieren toe. Pocheer de eieren in ca. 4 minuten tot het wit gestold is en de dooier nog vloeibaar. Schep de eieren met een schuimspaan uit het water. Laat ze uitlekken op een schoon doek.
Meng de pasta met de waterkers en de asperges. Schep er voorzichtig wat saus door en verdeel de salade over de borden. Schep op ieder bord een gepocheerd ei. Garneer met wat groene kruiden, peper en zout.

ALSACE smaak experience 2012

Kijk op **www.smaakexperience.com** voor de lekkerste recepten.

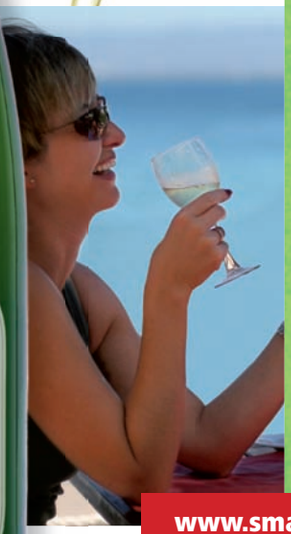
Aspergesalade met sesamdressing

(2 personen)

Ingrediënten:

200 gram groene asperges
1 struikje witlof
2 eetlepels (olijf)olie
50 gram Serrano of rauwe ham
1 avocado
2 eetlepels citroensap
circa 40 gram veldsla
2 eetlepels se
1 eetlepel
zout, pepe
1 theelep

Geen 16? Geen druppel



Vins d'Alsace

Beleef de smaaksensatie

Subtiel bij het beste uit de zee. Kruidig bij pittige bites. Spannend bij exotische gerechten. Klassiek bij asperges, mosselen en zuurkool. Verrukkelijk bij verfijnde kazen. Sprankelend vooraf. Inspirerend 's avonds laat.

Ervaar de smaaksensaties met **Vins d'Alsace**. Kook eens bij een **Gewurztraminer** of **Pinot Gris**, thuis voor je vrienden. Of beleef boeiende combinaties met **Riesling** of **Pinot Blanc** bij spraakmakende chefs.

Kijk op de site voor lekkere recepten en restaurants die deelnemen aan de Smaakexperience.

www.smaakexperience.com

FranceAgriMer

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

VINS D'ALSACE

brasserie

Brasserie effe Overloon
14 oktoberplein 6b
5825 CC Overloon

0478 640306
www.effe-overloon.nl
mail@effe-overloon.nl

effe...

Brasserie effe...
is een gezellige en moderne zaak in het hart van Overloon aan het 14 oktoberplein.
Wij streven ernaar zowel jong als oud zich thuis te laten voelen. Op de plaats waar vroeger jarenlang een bakkerij was gevestigd, kunt u nu terecht voor meer dan alleen een broodje.
U kunt er nu terecht voor een kop koffie met een lekker gebakje of een vlotte lunch. Maar ook een diner, vergadering of catering, kunnen wij voor u verzorgen.
Tevens is het mogelijk om gebruik te maken van de broodjesservice; als u voor 11.00 uur bestelt, zullen de broodjes voor 12.30 uur bezorgd worden.
Dit kan alleen in de omgeving van Overloon.
In het seizoen van de asperge hebben we een extra kaart met verschillende heerlijke aspergegerechten en complete menu's. Daar serveren we graag een passende wijn uit de Alsace bij. Om u al vast een idee te geven, krijgt u een recept van ons. Probeer het zelf of kom er in Overloon van genieten.

Zo ziet u wel, er is heel wat mogelijk.

Wij hopen u regelmatig effe te zien!
Friso & Kim Pingen

Effe een PROEVERIJ VAN ASPERGES

Neem 15 asperges AA1. Schil de asperges op de welbekende wijze , leg de asperges in een pan en vul deze met water zodat de asperges net onder staan , voeg hierbij 150 gr roomboter en zout naar smaak . Breng dit alles aan de kook en als het kookt een minuut zachtjes door laten koken daarna aflaten koelen in het vocht.

ZALM MOUSSE

250 gr slagroom
125 gr verse zalm
100 gr vis bouillon
50 gr crème fraiche
3 bl gelatine

Breng de vis bouillon en de crème fraiche aan de kook en laat hier langzaam de zalm in gaar sudderen. Als de zalm gaar is los je hierin de geweekte gelatine op . Klop ondertussen de slagroom stijf tot yoghurt dikte , maal de vismassa fijn in een keukenmachine en laat deze afkoelen . Als de massa koud en lobbig is, vermengen met de geslagen room. Oplaten stijven en à la minutte quenellen draaien. Deze dresseren op de met wat olie, azijn, peper en zout aangemaakte asperges en slamix .

ASPERGE SOEPJE

250 gr asperge kookvocht
250 gr slagroom
2 el crème fraiche
200 gr asperge stukjes

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat dit 10 minuten rustig trekken, draai alles door een passévite , als u de soep iets dikker wilt hebben, kunt u deze bij binden met bv roux korrels. Als garnituur doen we in het glaasje enkele gare asperge stukjes, wat gesneden bieslook, hierop de soep schenken en boven op het glaasje een spiesje met scampie leggen .

ASPERGE TRADITIONEEL

Neem 4 afgekookte asperges, vier roosjes ham en 2 gekookte eitjes, verwarm deze en dresseer deze zoals op de foto. napeer deze met wat schuimige aspergesaus of wat soep.

SMAKELIJK ETEN

BRIENEN
AAN DE MAAS

Grotestraat 11
5855 AK Well
0478 501 967

Brienen is gek op groenten en vooral op de Koningin . . .
van de groenten.

Als je de menukaart inziet dan zie je vaak de voor- en hoofdgerechten weer onderverdeeld in vlees en vis. Bij Brienen kun je kiezen voor de groenten en natuurlijk komt er vlees of vis bij. René werkt met producten van de seizoenen en uit de regio.

De eerste zonnestralen in het voorjaar geven meteen een culinaire topper de koningin van de groenten de asperge. De keuze voor streek en seizoen producten maakt René zeer zorgvuldig, hij wil u als gast dan ook niets tekort laten komen. In het prille begin van het aspergeseizoen gaat hij de boer op, het veld in om de juiste kwaliteit te zoeken voor de prachtige culinaire gerechten die hij gaat maken waar u als gast dan weer van kunt genieten. Samen met Teun Broess, aspergeteler uit Overloon, gaat hij de velden in om te kijken naar de bedden van de asperges en de eerste oogst te beoordelen. Heerlijk die prachtige geur en eerlijk het piepende geluid van de asperge die je laten horen dat ze vers zijn. Met een lente zonnetje erbij is het het ware bourgondische genieten bij Brienen aan de oever van de Maas. De tijd en het water in de Maas gaan langzaam aan je voorbij als je geniet van de culinaire creaties bij René en Marja met hun team.

Wij genoten van Paling in het groen. Heerlijke Maaspaling uit het groene gebied, de plassen en zijriviertjes van de Maas, die groen bereid werd. Met verschillende bereidingen van die heerlijke witte asperge. De ene als carpaccio gesneden, de andere krokant gefrituurd met broodkruim en de volgende met een korstje van groene kruiden bereid. Er omheen een kruidenschuim en natuurlijk de groene asperge en andere groentjes.

Het volgende gerecht, een mooie filet van baars op de huid gebakken met Livar ham. Onder de baars liggen lekkere gebakken asperges met daar op een gepocheerd eitje en heerlijk geschuimde aspergesaus. Op de Livar ham een fondue van tomaat en een getourneerd worteltje met wat groene kruiden. Bij de asperges ligt nog een verfijnde wittewijnsaus en het geheel wordt compleet gemaakt met een crème van specerijen en zoete aardappel

Als laatste hebben we genoten van Maasdijk lam, een lam dat graast in de uiterwaarden en op de dijken van de Maas. Gepresenteerd op de gekookte asperges (zoals René dat doet) liggen verschillende bereidingen van lam. Een carré met kruidkorst en een filet mooi rosé gebraden. Daar langs een worstje van lam met lams kaantjes. Om het compleet te maken een rolletje van lamsnek en een stukje schouderspek. Dit alles overgoten met een lamsjus, een romig schuim op de asperges. En om de extra groenten niet te vergeten liggen er nog boontjes en artisjok bij.
Heerlijk om zo te genieten van die eerlijke streek producten bereid door kundige koks met liefde voor de natuur en hun vak.

René Brienen geniet er elke dag weer van dat hij zo midden in de moestuin van Noord Limburg en Oost Brabant kan werken. Hier kan hij steeds nieuwe creaties maken voor u als gast. Speciaal voor de Bourgondische toerist en of voor de snelle zakenlunch zijn er verschillende kleine gerechten al vanaf € 7,50 per stuk. Deze worden geserveerd tussen 12.00- en 15.30 uur aan de oever van de Maas, heerlijk in het zonnetje . . . . . zo word ik ook gek op groenten.

Vorstelijk genieten
van heerlijke asperges
aan het water...

Parkhotel Horst

Telefoon 077 3976000 www.parkhotelhorst.nl

LIGGING: A73 VENLO-NIJMEGEN AFSLAG 10

De Locht

Streekmuseum
Nationaal Asperge- en Champignonmuseum

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

Naast de vaste expositie ook wisselexposities en speciale activiteiten op zondag (vaak ook voor kinderen).

www.museumdelocht.nl

Zeesweg 26
5975 PP Sevenum
06 52 09 32 08

Palingkwekerij - Rokerij - Proeverij - Winkel - Terras

www.passievoorvis.nl

WELKOM BIJ DE GROOTSTE COOP VAN NIJMEGEN

Bij coop bent u de baas

Coop Walraven in Nijmegen wint als eerste supermarkt in Nederland de Duurzaamheidsprijs.

De prijs is een waardering voor de prestaties van individuele supermarkt-managers of ondernemers die in hun lokale markt een optimale invulling geven aan duurzaamheid. Ondernemer Rudie Walraven van de Coop in Nijmegen (Molukkenstraat 13) heeft als eerste supermarkt in Nederland deze duurzaamheidsprijs gewonnen.
Al in 2011 zijn ze bij de landelijke verkiezing voor beste Coop van Nederland op de 2e plaats geëindigd. Na twee jaar op deze nieuwe locatie weten steeds meer klanten de "beste Coop van Nederland" te vinden.

"Duurzaamheid staat bij ons al jaren hoog in het vaandel. En dat dit nu bekroond wordt met zo'n mooie prijs, daar zijn we natuurlijk ontzettend trots op. Duurzaamheid is binnen onze winkel een belangrijk begrip. We kijken bijvoorbeeld voortdurend naar manieren om energie te besparen. Ons energiebesparend verlichtingsplan en de toepassing van warmteterugwinning zijn hier goede voorbeelden van. Maar duurzaamheid gaat verder dan dit. Ook onze assortimenten en verpakkingen zijn we continu aan het verduurzamen, denk daarbij aan ons uitgebreid assortiment Fair-trade en biologische producten, milieukeur varkensvlees en streek-artikelen (asperges). Duurzaamheid is dus geïntegreerd in onze totale bedrijfsvoering." , aldus Rudie Walraven. Coop Walraven in Nijmegen is een voorbeeld voor veel supermarkten als het om duurzaamheid gaat. In de jaarlijkse zogenaamde EKO-tellingen van Milieudefensie doet de winkel het erg goed. In de landelijke top tien winkels met de meeste eco-producten staat hij op nummer 3, en in de lijst met winkels met de meeste fairtrade producten op nummer 6.
Ondernemer Rudie Walraven: " Duurzaam ondernemen is voor ons en onze klanten erg belangrijk. Een uitgebreid biologisch en fairtrade assortiment is hier een belangrijk onderdeel van. Dat we het als winkel in de totale branche bovengemiddeld goed doen, zien wij als een beloning voor al onze inspanningen op het gebied van duurzaamheid. Uiteraard blijven wij ons in de toekomst verder inspannen om nog duurzamer te worden."

Voor 2012 verwachten wij zeker meer asperges te verkopen dan het jaar ervoor, vele klanten waren zeer enthousiast over de asperges die wij vorig jaar verkochten. Asperges zijn dan ook een duidelijk voorbeeld van streek en seizoen producten die een dagelijks verse aanvoer hebben.

DAG VERSE AANVOER

coop Walraven

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

kwekerij Berns

ASPERGES

Bij ons kunt u terecht voor alle ingrediënten en accessoires voor het complete aspergediner: soepen, sauzen, asperge-servies, kookboeken, aspergewijnen, aspergepannen, enz.
Tevens verzorgen wij voor particulieren en bedrijven asperge rondleidingen inclusief hapjes en drankjes naar wens.
Wij verzorgen originele relatiegeschenken.

Openingstijden voor de verkoop:

ma t/m vrijdag	9.00 - 19.00 uur
zaterdag	9.00 - 18.00 uur
zondag	10.00 - 17.00 uur

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

CAFE - EETHUIS - ZAAL

HET POSTHUIS

Wanneer proeft u de smaak van Brabant?

Nu ! In het seizoen van de dagverse asperges.

In de eetkamer van het Posthuis vindt u op een uitgebreide kaart eigentijdse recepten met veel verse ingrediënten uit de streek. Kom heerlijk lunchen of dineren bij Het Posthuis op het terras, in de serre of in de huiskamer.

Elke dag wordt het Posthuis bezocht door divers publiek dat komt genieten van de moderne invulling van Brabantse gezelligheid.

Dagjesmensen, fietsers, wandelaars, Beugenaren en de mensen van Sterckwijk weten ons inmiddels te vinden.

Kerkplein 1
5835 AT Beugen
0485 361 909
www.posthuisbeugen.nl
www.desmaakvanbrabant.nl

ASPERGE AGENDA

Maandag 9 april en 14 - 22 - 28 april
Fietsarrangementen met rondleiding
bij Aspergekwekerij De Wit
Het tramstation, Erp
www.restauranttramstation.nl

Vrijdag 13 april:
Opening Aspergeseizoen
La Vie, Groesbeek
www.la-vie.nl

Zondag 22 april:
Jaarlijkse Aspergedag
Museum de Locht Melderslo (bij Horst)
www.museumdelocht.nl

Dagelijks, behalve donderdag
Zelf vis vangen
Forellenkwekerij Keijzersberg,
Blitterswijck
www.keijzersberg.nl

Vrijdag 22 juni en 23 -24 juni
Lekker Venlo culinair festival in
Julianapark met o.a. René Brienen
www.lekkervenlo.nl

Zondag 24 juni
Adieu d'asperges
De Grote Waay, Well
www.renebrienen.nl

Donderdag 5 april t/m 7 oktober
Floriade
Wereld Tuinbouw Expo Venlo
www.floriade.nl

Kijk voor verdere aspergeevenementen op
www.aspergetoerisme.nl

Ook Boef lust asperges!

´De witte dame´

Verborgen in het zand
Wacht een dame van stand
Op het juiste moment om te verschijnen
Na een lange periode van mysterieus verdwijnen
De lente presenteert haar als een uniek cadeau
En tilt het culinaire leven naar een hoger niveau
De wilde dame in haar laat je blozen
Hierdoor werd ze in de oudheid al tot afrodisiacum verkozen.
De grond waarborgt haar witte gewaad, Want de witte dame
wordt door zonlicht geschaad.
Daarom wacht men haar zorgvuldig op in een bed
waarna ze ter afkoeling 6 uur in koud water wordt gezet.
De mooiste dames zorgen voor de mooiste prijzen
maar eenieder valt wel ergens in de spijzen

Lidy van de Ven©

voor updates van deze agenda
zie www.aspergemagazine.nl

VAN DEN ELZEN
PLANTENKWEKERIJ ERP B.V.

Van den Elzen Plantenkwekerij Erp B.V. is de specialist in opkweek 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

Asperges schillen:

Bij het schillen is het belangrijk dat alle schil er af gaat omdat deze houterig en dradig zijn. Als je de asperges schilt, kun je dat het best doen met een dunschiller. 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.

Dunschillers zijn er in vele soorten en maten. Op de foto's zie je enkele modellen. Vraag erna bij je kookwinkel, zij adviseren je graag.

S C H I L L E R S

S R E L L I H C S

Lékué Stomer

Stoombox met vochtscheider. In deze box kook je de asperges met stoom. Deze siliconen box kan in de oven en magnetron.

Rösle visschep / aspergeschep rvs

Fraaie RVS schep die de asperges goed ondersteunt bij het uit de pan scheppen.

Wijnhandel Henri van Iersel B.V.

Sinds 1928 vertrouwd vakmanschap in wijn

Wijnhandel Henri van Iersel BV,
Kerkstraat 2, 5165 CG Waspik,
0416 311 331

www.webwinkelwijnen.nl

Party-Catering
T. Verstraten Uden

Uw gasten zijn onze gasten.

Wij zijn gewend om van bijzondere gebeurtenissen een feestelijk onthaal te maken.
Of het nu gaat om een intieme party of een groot evenement; het wordt een feest waar nog lang over gesproken zal worden.

Gemakkelijk

Onze professionals staan voor vakwerk met aandacht voor details. Wij nemen u al het werk uit hand, daarbij kan het gaan om de meest geschikte locatie, verrassende en smakelijke hapjes en drankjes, de vriendelijkste bediening, sfeervolle aankleding en comfortabele zitgelegenheden. Het is ons dagelijks werk. We maken het u graag gemakkelijk.

Aspergeparty op locatie

www.partycateringverstraten.nl

Forellenkwekerij
KEIJZERSBERG

Boltweg 6 5863 AN Blitterswijck (0478 531581

Vang zelf uw forel in een van onze vijvers !

Forel en zalmforel tot 1,5 kilo

De gevangen vis kan panklaar gemaakt worden of geruild tegen gerookte forel

Heerlijk !
Asperges met
gegrilde zalmforel.

www.keizersberg.nl

Châlet Lohengrin

Een pand met karakter

Chalet Lohengrin is een prachtig pand met een vorstelijke grandeur. Het is nauwelijks voor te stellen dat het ooit als particuliere woning heeft dienst gedaan. Rond1900 was Lohengrin de burgemeesterswoning. Het kreeg zijn huidige naam echter pas toen er een horecabestemming aan werd gegeven.
Lohengrin ligt mooi verscholen in een enorme voortuin aan de dorpsstraat in Aarle-Rixtel, een typisch en gemoedelijk Brabants dorp uit 1179 met veel prachtig bewaard gebleven oude boerderijen en in de nabijheid kasteel Croy. Lohengrin heeft zijn prachtige achtertuin -een perceel van meer dan 6000 vierkante meter- waarschijnlijk te danken aan het feit dat Aarle-Rixtel een typisch lintdorp is. Sinds april 2006 is Lohengrin in handen van Albert en Sylvie Detillon die daarmee een lang gekoesterde wens werkelijkheid zagen worden.

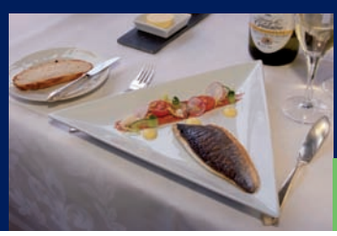
In het restaurant van Châlet Lohengrin komt de kracht van de keuken tot zijn volste recht. Ons team ziet het als een uitdaging u te verwennen en te verrassen met hoogstaande en creatieve gerechten waarin mediterrane invloeden duidelijk naar voren komen. Eerlijk, smaakvol met verse ingrediënten en een uitstekende prijs/kwaliteitverhouding.

We beschikken over een ruime, gezellige lounge waar u aperitief of koffie kunt gebruiken. In het restaurant serveren wij alleen dagverse producten en met respect voor de seizoenen. In het voorjaar als de asperges weer vers van de koude grond komen dan worden er, door het keukenteam, volop smakelijke gerechten gepresenteerd. Zo kunt u genieten van de sublieme smaak van deze echte voorjaar groente met een mooi stukje vlees of vis. Een avond Châlet Lohengrin is een bijzondere beleving in een warme stijlvolle omgeving met oog voor detail. We laten u genieten van uitzonderlijke smaken waarbij we u graag adviseren over onze prachtige en vaak opmerkelijke wijnen die de gerechten complementeren. In de zomermaanden bieden ons ruime terras en de prachtige tuin een heerlijke plek om te genieten.

Chalet Lohengrin is ook een prima lokatie voor vergaderingen of zakelijke bijeenkomsten en natuurlijk kunt u uw relaties of collega's laten genieten van een heerlijke lunch (alleen op afspraak) of diner.

Chalet Lohengrin is de sfeervolle locatie voor jullie allermooiste dag!
De schitterende villa ligt in een Engelse tuin die een prachtig decor vormt. Een uitstekende keuken, gastvrijheid, ruimte en ambiance typeren deze fantastische trouwgelegenheid. MAAK VAN JULLIE DAG..... DE PERFECTE DAG. Wij verzorgen maatwerk feesten op hoog niveau in elke prijscategorie.

Dorpsstraat 92 Aarle-Rixtel - T 0492 - 381264 - info@chaletlohengrin.nl - www.chaletlohengrin.nl



Win een Lunchcheque

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 Brienen 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

Koken en eten met Elly en Ferry

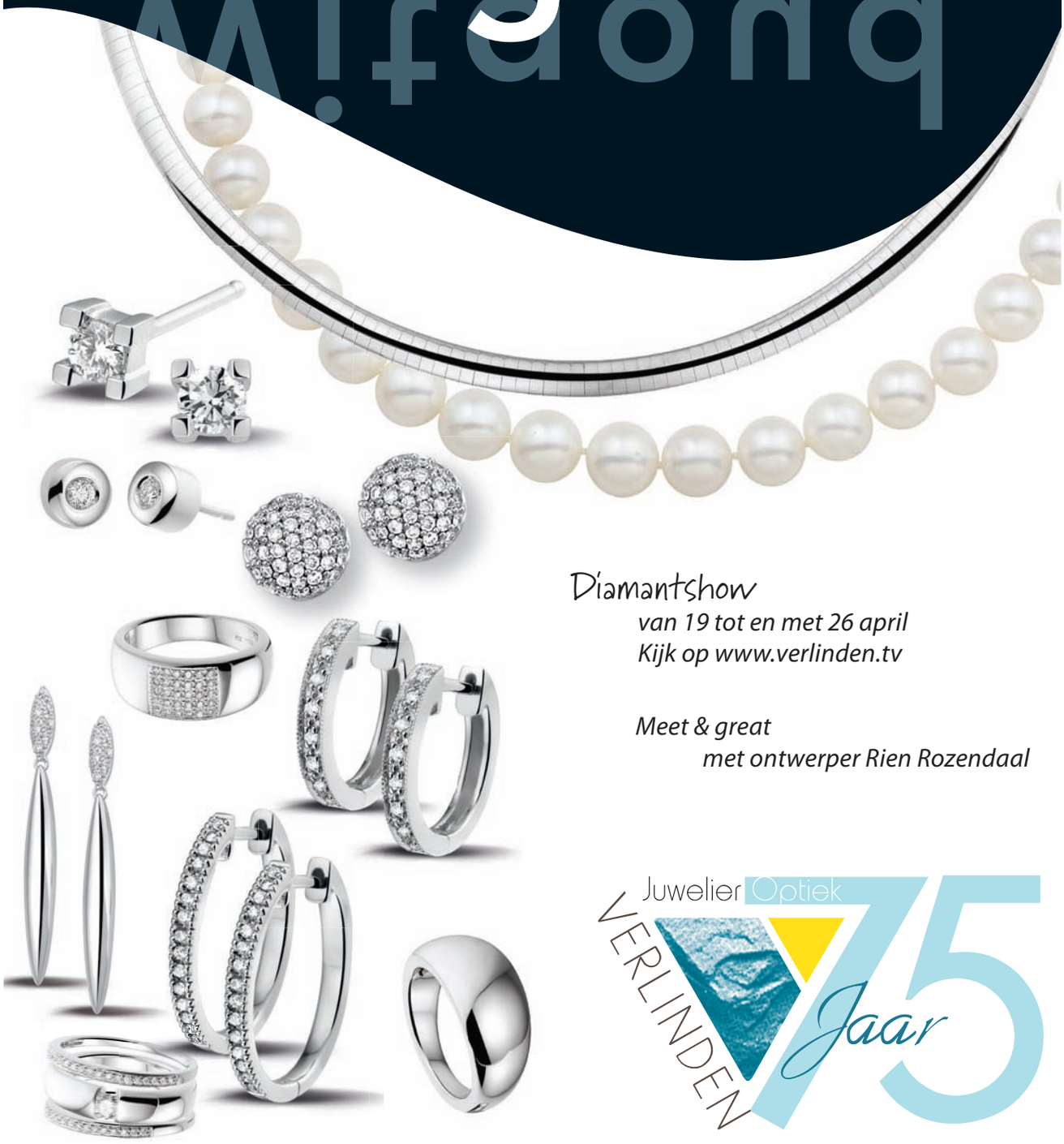
Dat wij met koken bezig zijn, zal je niets verwonderen. De eettafel en de keuken zijn altijd het middelpunt geweest in ons gezin en nog komen we samen voor een goede maaltijd die we dan ook meestal samen koken. Twee van onze zoons, Max en Koen, zijn dan ook professionele koks geworden. De derde zoon Ron zorgt er voor dat de elektrische voorzieningen goed werken en dat een eventuele brand op tijd gemeld wordt. Max en Koen hebben beide hun opleidingen en ervaringen opgedaan in verschillende top restaurants. Restaurants die bekroond zijn met een of meer sterren door Michelin. Momenteel werkt Max al weer 6 jaar bij Restaurant Hotel Savelberg in Voorburg (1ster) waar hij de sous-chef is. Koen werkt als chef-kok bij Restaurant Chalet Lohengrin in Aarle-Rixtel. Beiden zijn altijd met koken bezig ook als ze thuis komen, wordt er volop over het koksvak gesproken. Verse producten, seizoen gebonden en het liefst uit de regio bij kleine telers en producenten gehaald. Daar kun je mooie en smakelijke gerechten mee maken. Dat is hun passie en ook zeker de onze.
Zelf doen we dat ook, vers koken met regionale producten van het seizoen. Altijd zijn we op zoek naar een mooi en eerlijk product uit de buurt. Niets is dan ook mooier om met vrienden een smakelijke maaltijd te koken en er daarna van te genieten of dit nu eenvoudig en goed is of tot culinaire hoogte gaat, het blijft mooi en gezellig.

Deze passie willen we graag delen.
Met twee vriendengroepen delen we deze passie al, maar bij een groep is nog plaats vrij. Heb je belangstelling en houd je van lekker koken en eten, neem dan contact met ons op voor verder overleg. Ben je met een groep vrienden en wil je een keer koken, bel gerust voor meer informatie.

Met culinaire groet,
Elly en Ferry Vloet
0485 45 29 43

"Het witte goud "

Witgoud



Diamantshow

van 19 tot en met 26 april
Kijk op www.verlinden.tv

Meet & great
met ontwerper Rien Rozendaal

Juwelier Optiek VERLINDEN 75 Jaar

Ontdek 't in St.Hubert

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

Knorr

Unilever

Hij is er weer!

De lekkerste saus voor asperges

En ook de Hollandse asperges zijn weer volop verkrijgbaar!
Heerlijk met de lekkerste saus voor asperges. Natuurlijk van Knorr.
Haal hem snel in huis en probeer een van de verrassende recepten
zoals de aspergeplaattaart of aspergekoekjes op www.knorr.nl