

Uitgave 2018

ASPERGE

magazine
10 Jaar

cultuur
receptuur
wijn & genot



www.aspergemagazine.nl





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

☎ 024 354 05 64

✉ INFO@HOESERROGAS.NL

🌐 WWW.HOESERROGAS.NL



Colofon

Aspergemagazine:

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

Een seizoenuitgave en bewaarexemplaar.

Uitgever:

Fotografie Ferry Vloet v.o.f.

Redactieadres:

Special-Magazine

Beerseweg 27

5451 NR Mill

0485 45 29 43

studio@special-magazine.nl

Redactie:

Elly en Ferry Vloet

Vormgeving:

Elly Vloet

Fotografie:

Ferry Vloet en anderen

Illustraties:

Roos van Riet - www.roosvanriet.nl

Tekst en correctie:

Ferry Vloet, Ilonka Pennings

en anderen

Administratie: Beerseweg 27,

5451 NR Mill

ISSN: 2213-4948

Copyright: overnamen uit de inhoud van dit magazine is alleen mogelijk met schriftelijke toestemming van de uitgever. Wij hebben geprobeerd de rechthebbende(n) te respecteren. 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 mogelijk kerwijs voortvloeien uit het lezen van deze uitgave.

Een goei leven!

Al weer tien jaar schrijf ik over die heerlijke asperges, de kleurrijke lente en de zon die ons verwent met zijn warmte en licht. En, ja het blijft verwonderlijk dat en niet alleen ik het zo geweldig vind om die lente in al zijn facetten steeds weer opnieuw te beleven. De geuren van vers geploegde aarde. De kleuren van bloesem en jong groen blad. De geluiden van de vroege vogels die in mei weer een ei gelegd willen hebben. Het voelen van de eerste warme stralen van de zon en dan het proeven van de eerst lentegroenten, die mooie lange witte asperge.

Elk jaar kijken we uit naar nieuwe ideeën, recepten en belevingen rondom die asperge. De cultuur van de smaak hoe willen we deze groente, voor vele een delicatessen, eten. Maar ook kijken we naar de historie en de kunst. Geschilderd als stillevens, bezongen in gedichten of als ornament in steen en keramiek. Voor deze asperge, de Koningin van de groenten, buigen velen en zeker zij die aan de rand van het bed staan.

Koken naar het seizoen, met producten van hier, dus lokaal. Van boer naar bord zoals de boeren zelf roepen met een goed leven voor de dieren of zoals ze in het Land van Cuijk zeggen "een goei leven". Iedereen is er wel mee bezig en wil, naar mijn idee, ook werken aan een goei leven voor zich zelf en ook voor anderen.

Wij, van Aspergemagazine willen ook wat voor een ander doen. Zo ondersteunen we dit jaar de Lions Venray bij hun verkoop van asperges. Ze reizen stad en land af om de asperges aan de man te brengen en de opbrengst gaat naar "het Tesselhuus" een aangepaste bungalow voor kinderen met spierziekten. Hier kunnen ze samen met hun begeleiders van een onvergetelijke vakantie genieten. En in het seizoen met asperges...

Gun en geniet van een goei leven!





**Toprassen voor
smakelijke asperge**
Avalim • Backlim • Frühlim
Gijnlim • Grolim • Herkolim

LIMGROUP BREEDING PREMIUM VARIETIES



Nieuwe
automaat

Openingstijden
Ma t/m Vrij 09.00 – 18.00 uur
Zaterdag 09.00 – 17.00 uur
Zondag gesloten



Altijd
Vers!

Asperges & Aardbeien



De allereerste asperges van Jeuken zijn geplant in 1957 door de ouders en een oom van Peter Jeuken. Zij hadden in die jaren samen een gemengd bedrijf met koeien, varkens en teelden groenten. Aan het eind van de jaren '70 heeft het vee plaats gemaakt voor meer groenteteelt, zoals augurken, aardbeien en prei. Na het behalen van zijn diploma aan de Middelbare Tuinbouwschool in Venlo is Peter Jeuken gaan werken in het bedrijf van zijn ouders en oom. Peter trouwt met Angelique de Swart en samen hebben ze het familiebedrijf in 1993 overgenomen. In de loop van de tijd zijn ze gestopt met de augurkenteelt om zich nog beter te kunnen specialiseren op de teelt van smakelijke aardbeien. Aan de Rosmolenweg in Oostrum hebben Peter en Angelique nu kassen, tunnels en een buitenveld waar de aardbeien geteeld worden.

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

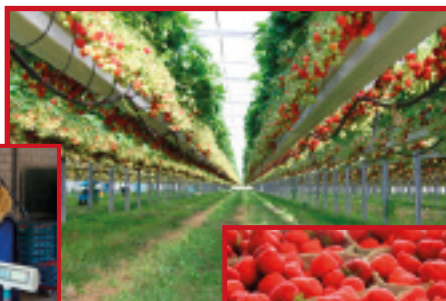
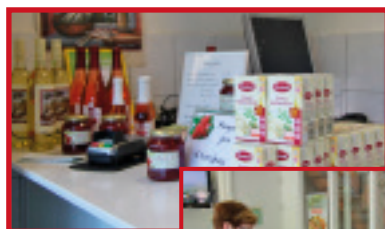
De vroege asperges worden in de verwarmde kas in de Meterik geteeld. Aansluitend wordt er buiten onder minitunnels en zwart-wit folie geogost. Daarom zijn er verschillende aspergepercelen aangeplant, zodat ze nu ruim 7,5 ha. asperges kunnen telen. Het seizoen start rond half maart en eindigt 24 juni.

Zo is het mogelijk dat er al aardbeien

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

De asperge is een bijzonder product. Ieder jaar opnieuw geboren, elke keer weer hevig gekoesterd. Ook haar koosnamen liegen er niet om: 'Koningin der groente', 'het witte goud' en 'parels van het land'. Na het steken en sorteren liggen de asperges voor u klaar in de verswinkel, waar u ook terecht kunt voor altijd verse aardbeien, aardbeienjam en heerlijke aardbeienwijn.

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



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

www.jeukendeswart.nl
mtsjeuken.deswart@telfort.nl
www.facebook.com/MtsJeuken-deSwart



Skills Heroes

Dat zijn de leerling koks van ROC de Leijgraaf uit Cuijk. (Roy Scheffers, Dennis van den Berg en Nino Jacobs). Onder de enthousiaste begeleiding van docent Jeroen van den Heuvel heeft Roy Scheffers zich geplaatst als Nederlands beste en gaat straks voor de Europese titel. Hier mogen we trots op zijn en mede omdat de asperge een belangrijk bestanddeel van het gerecht is.



Salade van in Griekse Yoghurt gemarineerde asperges, geblancheerde scheermessen, crème van doperwten en schuim van komkommer. Gedresseerd met langoustine-mayonaise en zachte groene kruiden.



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



Gebakken Zeeduivel filet omwikkeld met Iberico spek. In citroenboter gegaarde mosselen. Zacht gegaard en gebrande asperges op een saffraan/citroenrisotto. Gedresseerd met chips van asperge, kruiden olie en kruiden beurre blanc gemaakt van het kookvocht van asperges.

TROTS



Chocolade Ganache met een crèmeux van butterscotch en asperge, een crumble van chocolade, citroenkaviaar, Asperge-ijs met een schuim van groene appel.

Asperges door het jaar heen.

In het najaar is de plant in rust en zijn de bedden bedekt met loof. Zo rond december wordt het loof van de bedden gehaald en blijven de lange zandbedden wat ingezakt liggen. Maar onder in het bed zijn de knoppen van de plant zich al gaan ontwikkelen om zo weer tot een smakelijke asperge te groeien. In het voorjaar worden de bedden "opgemaakt en met lakens gedekt". Grote zwarte strepen van plastic sieren het landschap; een voorbode van de lente. Dit zwarte plastic verwarmt de grond in de bedden om de asperges beter te laten groeien en ons te verwennen met deze heerlijke lentegroente.



En ja de lente is het seizoen voor het oogsten van de asperges. Het is nog steeds een echt seizoensproduct. Van begin maart tot 24 juni, in het katholieke zuiden Sint Jan, wordt er geoogst tot aan de laatste dag en vanaf die laatste dag is er weer rust voor de plant. De asperges schieten dan door en geven een prachtig groen loof waarin gele bloempjes komen en later rode besjes. Zo krijgt de plant zijn voedingsstoffen in de bodem en met behulp van de zaden worden betere en ander rassen ontwikkeld.

We kennen de mooie witte asperge, de groene en af en toe zien we ook de paarse. De witte groeien in het bed onder de grond en blijven wit. De groene en de paarse zijn dezelfde asperges maar deze groeien boven de grond en door het zonlicht verkleuren ze. Ook de smaak is anders; de witte zijn zacht bitter met een klein zoetje prima voor heel veel toepassingen bij velerlei gerechten. Zeker zoals veel gegeten: traditioneel met enkele mooie plakken Livar ham, ei en echte boter. De groene zijn wat pittiger, worden niet over de hele lengte geschild

en maar kort gekookt. Verrassend in een salade met lentegroenten of direct van de grill. De paarse asperge verliest wel wat van zijn kleur als je deze kookt. Verwijder het onderste stukje en zijn zoete smaak past zelfs bij een dessert.

Vers, schillen en bewaren

Een verse asperge is het meest lekker. Vers gestoken, goed gespoeld, op lengte gesneden en op dikte gesorteerd zo vinden asperges van af de telers de weg via de veiling naar restaurants, speciaal zaken en supermarkt. Om te zien of de asperge supervers is, wrijf je de stengels tegen elkaar en dan hoor je een piepend geluid. Thuis in je eigen keuken schil je de asperge van iets onder de kop, de wat hardere onderkant eraf snijden en klaar voor gebruik. Bij het koken kun je eerst de schillen en onderkanten kort koken, dit er weer uitscheppen en dan de geschilde asperge beetbaar koken in dat kookvocht. Aan het water kun je wat zout, suiker, foelie, puntje boter en wat olijfolie toevoegen. Dit naar eigen keuze en de meningen zijn daarover verdeeld. Over smaak valt niet te twisten!

Wil je de asperges nog enkele dagen bewaren, wikkel ze dan in een natte, schone theedoek en leg ze in de koeling. Ze mogen ook in een bak met koud water liggen met een natte doek er boven op. En wil je het makkelijk hebben dan koop je geschilde vacuüm verpakte asperges.

Slank



Asperges maken je slank. Ze zijn in ieder geval calorie arm en eet je ze puur dan blijf je slank, maar met boter, ham en eieren heb je de lijn weer zelf in de hand. De boter, ham en eieren maken de beleving wel completer.

Asperges zijn vochtafdrijvend en dus goed voor de nieren die de afvalstoffen uit het lichaam halen en via de urine afvoeren. De asperge geeft wel een sterke geur mee aan de urine hoewel dit niet iedereen merkt. Dit komt doordat be-

aalde stoffen in de asperge in het lichaam worden omgezet in vluchtige zwavelhoudende verbindingen.

In de verschillende soorten van de asperge zitten verschillende variaties van vitaminen. De witte, groene en paarse hebben over het algemeen veel vitamines, antioxidanten en bevatten veel mineralen. Kort gezegd; de asperge is goed voor het hele lichaam en kan ontstekingsremmend werken.

Eet er gerust eens een paar meer!



BRIENEN

AAN DE MAAS

Pal aan de oever van de Maas midden in de streek van de asperges ligt restaurant Brienen aan de Maas. Daar word je door René en Marja Brienen samen met hun team culinair verwend en in deze tijd met in de hoofdrol de asperge, de Koningin van de groenten.

In vele gedaanten komt deze Koningin op de bühne. Met hooi getooid en gerookt. Op de Big Green Egg met mooie grill streepjes en de zachte smaak van houtskool. Maar ook traditioneel met boter, olie en kruiden gevacumeerd en dus in eigenvocht gegaard. En niet te vergeten gebakken op de hout gestookte Quan bakplaat.



Hooiham asperge bitterballetje met LIVAR zult en een gelei van paling

Asperges gaar koken. Roux van hooiham tot duxelles daarna bitterballetje van vormen in panko. LIVAR kop op hooi gegaard verwerkt tot zult. Vermengen met ganzenlever en paling. Paling bouillon binden met agar tot gelei.

In citroen olie bereide asperge met een cannelloni van zeebaars

Asperge in citroenolie bereiden. Zeebaarsvelletje krokant bakken. Zeebaars filet met paling tot rolletje verwerken en pocheren. Saus van visfond en saffraan. Gerecht compleet maken met groentencrème.

*Al weet tien jaar beproefd
met een Michelin ster*



Gerookte asperge met St. Jacobs mossel in LIVAR lardo

Vacuüm gegaarde asperges roken met hooi. St. Jacobs mossel in rollen met LIVAR lardo. Doperwten dubbel doppen. Citroengel maken door middel van agar binding. Aspergenat met melk en eidooier verwerken tot schuim.



Maasduinen lam met gebakken asperges, lamsjus en lavaspuree

Vacuüm gegaarde asperges roosteren op de bakrand van de quan garden. Maggieplant met gare broccoli tot zalfje draaien. Lam mooi aanbakken op de quan garden carré en bout en bestrooien met kruiden. Serveren met gebakken kastanje champignons.



neessen
aardbei & asperge planten

Uw succesvolle
aspergeteelt
start bij Neessen

www.neessen.nl

De Asperge Hof
HUIJBERS

Fields of Gold

De asperge, ook wel 'de Koningin der groenten' genoemd, verdient het om in het middelpunt te staan. Om deze 'Koningin' met extra cachet te kunnen presenteren, hebben wij dit stijlvolle servies ontwikkeld. Het is ontworpen in samenwerking met Villeroy en Boch en door hen geproduceerd. Het servies is van hoogwaardige kwaliteit porselein, waarbij de decoratie onder de glazuurlaag is aangebracht. Hierdoor is het servies vaatwas- en magnetron bestendig en zeer duurzaam. Door de gestileerde vormgeving is dit servies zowel klassiek als modern of in een landelijke stijl te gebruiken. Vanwege de subtiële verwijzing naar de asperge past het servies ook na het asperge seizoen prachtig op een mooi gedekte tafel.


Villeroy & Boch
1748

Bekelaar 20
5731 PG Mierlo
0492 - 66 13 91
0492 - 66 76 50



www.fieldsofgold-servies.nl

LET LIFE
TASTE
GOOD

BIGGREENEGG.NL

OPEN FLAVOUR™



Welkom op het Verrassende
PlatteLand van Cuijk

De brochure van Het Verrassende PlatteLand van Cuijk, editie 2018, ligt gratis voor u klaar op tal van toeristische locaties in het Land van Cuijk. U vindt hierin een boeiend overzicht van excursies, mogelijkheden om te overnachten, streekproducten, smakelijke streekpakketten en tal van adressen om u te laten verwennen met koffie, thee of andere heerlijke lokale en regionale versnaperingen. Ontdek hoe verrassend veelzijdig het PlatteLand van Cuijk is!

Het Streekpakket van het
Platteland van Cuijk,
een prachtig cadeau om
te geven of te krijgen!



Opendag
20 mei 2018

www.onsplattelandrondje.nl

info@plattelandvancuijk.nl
www.plattelandvancuijk.nl





Gildeslager De Best biedt ambacht en kwaliteit

Al generaties lang leveren wij kwaliteit vanuit het pure ambacht. Al onze vleesproducten worden in eigen keuken geproduceerd.

Hierbij werken wij met vlees van een heldere en transparante herkomst. Wij kennen de boeren en leveranciers en weten precies wat we u verkopen.

Zo kunt u bij ons terecht voor uitstekend rund- en varkensvlees maar ook vlees van de Tante Door kip.

Door de jaren heen is ons aanbod ook uitgebreid. Naast kwaliteitsvlees leveren wij ook dagverse maaltijden, heerlijke soepen en diverse onderscheidende vleeswaren. Ook op het gebied van barbecue en gourmet kunt u op ons rekenen met diverse nauwkeurig samengestelde pakketten en assortiment.

Wij geven tips en advies over bewaren, bereidingswijze en serveren. Zo zet u thuis op ambachtelijke wijze de Beste maaltijd op tafel! Sinds kort kunt u ook via onze webshop bestellen.



De Gildeslager, die nog zelf worst maakt!

Gildeslager De Best
Mosaïque 3 | 5854 AW Nieuw-Bergen | 0485-341367
info@debest.gildeslager.nl | www.debest.gildeslager.nl

Met asperges naar Zwitserland

Brienen and Friends gaan al weer verschillende jaren met de Limburgse asperges naar Zwitserland. Om precies te zijn naar Hostellerie Am Schwarzsee in het pittoreske dorp Schwarzsee. Via Bern en Fribourg rijdt je de Alpen in naar de gastvrije hostellerie waar directeur Peter Roodbeen en zijn team je persoonlijk en hartelijk ontvangen. Het geeft je meteen dat warme vakantie gevoel, je bent welkom. Een plek waar je zomer en winter kunt beleven.

In de keuken zijn de verschillende koks al enkele dagen druk met de vele voorbereidingen voor het grote Aspergegala op de vrijdagavond. In goed overleg tussen Peter Roodbeen, René Brienen en alle andere koks wordt het uiteindelijke zeven gangen menu samengesteld. Op tafel staan voor alle gerechten de wijnen van Bonvin om door het team geproefd te worden zo dat ze zeker zijn van de juiste wijn spijs combinaties. Chapeau voor de energie, passie en vakkennis waar de koks en het team zich mee inzetten om u een onvergetelijke avond rondom de asperge te presenteren.

In de lounge van de Hostellerie begint de avond met een glaasje bubbels en verschillende verrassende amuses. Voor het diner zijn we naar het prachtige nieuwe panorama restaurant gegaan. In het restaurant zit een enorme glaswand die een panoramische blik op het meer en de Alpen geeft. Zeer sfeervol met sneeuw op de bergtoppen. Peter Roodbeen heet ons van harte welkom en wenst ons een smakelijke avond met de Limburgse asperges. We genieten van een keur aan heerlijke aspergegerechten die door de verschillende koks bereid zijn met de

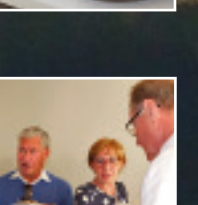
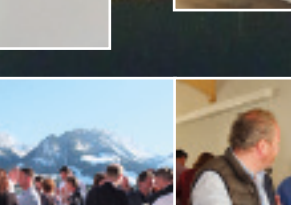
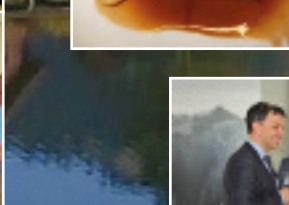
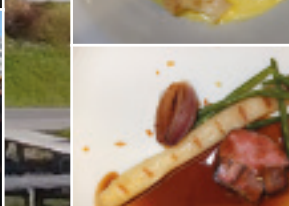
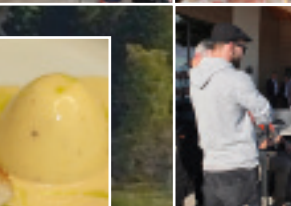
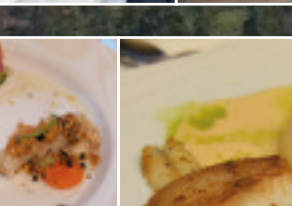
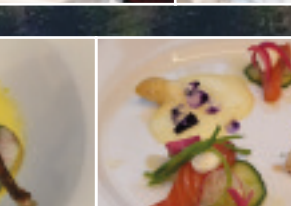
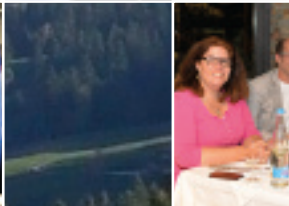
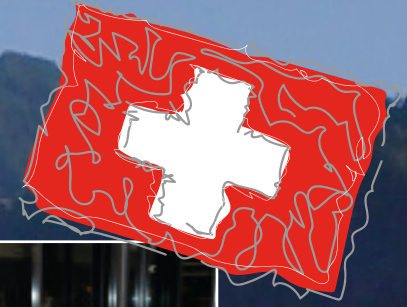
passende wijnen van Bonvin uit Wallis, Zwitserland.

De muziek wordt verzorgd door de Joekels uit Boxmeer; een vrolijk dweilorkest van 11 muzikanten die de stemming er prima in houden. Voor de sfeervolle muzikale intermezzo's tijdens het diner stond de Limburgse zanger en entertainer Ivo van der Bijl garant.

Het was een geweldige avond met spijs, wijn en stemmige muziek. Na een heerlijke nachtrust is het verassend wakker worden met het zicht op een wit besneeuwd landschap en tijdens het goede verzorgde ontbijt horen we dat er wel 30 cm. sneeuw is gevallen. Toch staat hier de touringcar klaar om ons naar het lager gelegen Fribourg te brengen voor een rondleiding door deze prachtige stad waar we dan weer volop genieten van de warme zon. Voor we morgen weer naar huis rijden, wordt de avond met een "Apéro Riche vom Big Green Egg" afgesloten. De smakelijke vlees en vis gerechten van de BGE, het uitgebreide buffet en de prachtige wijnen laten ons weer van de gastvrijheid van Hostellerie am Schwarzsee genieten.

Wil je dit ook een keer ervaren contact dan René Brienen of Peter Roodbeen.







De mooiste en lekkerste asperges

Unieke aspergerassen. Speciaal voor u!

▶ Prius ▶ Cygnus ▶ Cumulus ▶ Bacchus ▶ Erasmus ▶ **NIEUW**



Aspergekroket



Kook de geschilde asperge goed gaar en bewaar de aspergebouillon. Pureer de asperges en haal eventuele draadjes eruit. Laat ze nog wat uitlekken.

We maken nu eerst een salpicon, een ragout maar met minder vocht en een binding van wat gelatine. Zet de pan op een matig vuur en smelt 50 gram boter. Voeg 60 gram bloem toe aan de boter en laat deze garen dan wordt het een mooie roux. Voeg vervolgens aan de roux de aspergebouillon en de geweekte gelatine toe. Goed roeren op een laag vuur tot een gladde stevige massa ontstaat. Als deze massa klaar is, snijden we 200 gram gekookte ham (Livar, het Limburgs varken met een goei leven) in kleine stukjes. Wrijf enkele hard gekookte eieren door een zeef en doe dit alles, dus ook de gepureerde asperges, in de roux. Breng op smaak met peper en zout en laat een nacht in de koeling rusten. Koud kun je de massa makkelijk vormen en paneren. Voor het verwerken van de salpicon tot een bitterbal wordt 30 gram aangehouden en een kroket 80 gram. Belangrijk bij het paneren, is de salpicon zo te paneren dat hij overal bedekt is. Dit voorkomt dat de kroket open zal barsten tijdens het frituren. Maak er wat meer en vries ze in. Vanuit de vries bakken gaat prima.

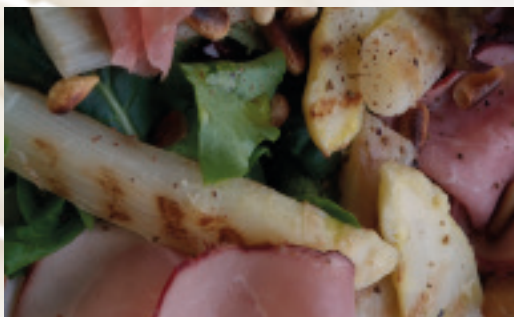
Asperges van de Grill

Goed geschild en met een stukje van de onderkant weg gesneden kun je de asperges prima grillen. Op de Big Green Egg (BGE) gaat dit bijzonder goed en is het "smerig lekker". Zorg dat de BGE op zo'n 150 graden is met de tussenstein en de gietijzeren rooster. Strijk de asperges in met wat olie en grill ze langzaam telkens ongeveer 4 minuten op verschillende zijden. Laat de deksel zo kort mogelijk open



dan heb je weinig vocht verlies. In totaal grill je de asperges ongeveer 15 minuten. Dit hangt af van de dikte en de temperatuur. Als ze zacht aanvoelen zijn ze gaar. Laat ze niet te slap worden. Grillen in de BGE geeft een fijne zachte rooksmaak.

Wil je een exclusieve smaak probeer dan eens de echte truffel olijfolie van Valderrama. Deze Truffel Olijfolie is het gevolg van een natuurlijke vermenging en bevat geen verdere additieven of chemische aroma's. Strijk na het grillen een heel klein beetje over de nog warme asperge en geniet van deze bijzondere smaakervaring. Zo'n gegrilde asperge is heerlijk in een salade, maar ook met een plak gekookte ham of gerookte zalm. Heb je nog wat over rol ze in rauwe ham; heerlijk als een snack.



Wokken met asperges

een Oosterse sensatie

Kook de asperges eerst beetgaar of als je er gisteren teveel gekookt hebt, zijn deze prima te gebruiken in de wok. Verhit wat olie in de wok en roerbak de fijn gesneden wortel, taugé en stukjes kip. Wat gember en paprika voor de smaak en kleur. Voeg nu de asperges toe. Breng met wat sojasaus, ketjap en Oosterse kruiden alles op smaak. Gebruik de kruiden matig; het delicate van de asperge is zo weg. Serveer vanuit de wok en doe er nog wat vers gesneden lenteui over.

De hoeveelheden bepaal jij. Wil je meer kip, of juist veel asperges? Smakelijk!



www.valderrama.nl

Proef de Lente



in museum De Locht zondag 29 april as.

Onder het motto "Laat u verrassen" kunnen bezoekers proeven en alles beleven over het witte goud. De speciale Locht- aspergevlai is een niet te versmaden lekkernij. Bezoekers, die zelf een keer asperges willen steken, kunnen dat doen onder deskundige begeleiding. Verse asperges en groenten uit eigen tuin zijn dagelijks verkrijgbaar in de museumwinkel.

Recepten zijn volop gratis verkrijgbaar.

Naast de aspergecultuur zijn er nog tal van andere mogelijkheden om een aangename middag te vertoeven op de Locht. Zoals in het Champignon- en Glastuinbouwpaviljoen en de wisselende tentoonstelling. Op ons zonnige terras kunt u onder het genot van een drankje en hapje nog eens heerlijk nagenieten.

De kids kunnen zich volop vermaken in het kinderparadijs.

Opening elke dag van 10.00 tot 17.00 uur. Gratis parkeren.

Broekhuizerdijk 16D, 5962 NM Melderslo

077 398 73 20

A 73 Venlo – Nijmegen v.v. afslag 11, richting Melderslo



Informatiecentrum voor:
Asperges
Champignons
Glastuinbouw
Plattelandsleven



www.museumdelocht.nl

ZUS & ZO

KEUKENGEREI

Houtstraat 49-51

6511 JL Nijmegen

024 360 53 81

www.zusenzokeukengeri.nl

De gehele collectie

 **FoodSaver**

*in onze winkel en
onze webshop.*

Zus & Zo Keukengeri is een echte 'fysieke' kookwinkel in Nijmegen. We bestaan al 30 jaar en hebben in die periode veel kennis en ervaring opgebouwd. Ook onze webwinkel is voor u een betrouwbaar adres. U weet waar u aan toe bent en u kunt putten uit een enorm assortiment.

Mist u een artikel of heeft u andere vragen? Bel ons, stuur ons een e-mail of kom langs in Nijmegen.

Dé kookwinkel voor al uw kookgerei. . .



Beter verpakt,
beter bewaren
en makkelijk te koken!



Bespaart
ruimte in de
koeling!



www.itmonline.nl

Met meer smaak en langer genieten van asperges!

Vacumeren betekent letterlijk: het onttrekken van lucht. Hierdoor is de houdbaarheid langer en blijven de voedingswaarden langer behouden. Naast het verlengen van de houdbaarheid kun je met FoodSaver ook supersnel marinieren, porties vacumeren, sous-vide garen en stomen.

Marinieren & sous-vide koken

Met de FoodSaver zijn vis of vlees in enkele minuten heerlijk gemarineerd. De marinade omsluit de ingrediënten volledig en door het vacuüm trekt deze razendsnel in.

Sous-vide koken vereist dat het ingrediënt vacuüm is verpakt, de folies van FoodSaver zijn geschikt voor het garen op deze wijze. Bij deze populaire techniek worden de producten vacuüm verpakt en gegaard in warm water of (langzaam) bereid in de stoomoven.

Asperges worden zo nog malser en smaakvoller. Bij het vacumeren doe je samen met de asperges, een klont boter, een scheut goede olijfolie (Valderrama) en een stukje foelie (schil van de muskaatnoot) en eventueel wat zout.

Zo garen de asperges in hun eigen vocht en gaat er niets verloren van het bijzondere aroma en de fijne smaak. De tijd die nodig is voor het garen in heet water of de stoomoven is sterk afhankelijk van de dikte van de asperges.

Laat je de asperges afkoelen in de gevacumeerde verpakking dan kun je deze prima bewaren in de koeling en zelfs invriezen. Bij gebruik hoef je ze alleen maar op te warmen. Het mengsel van olie en boter, wat bij de asperges zit, is een prachtige basis voor saus. Dit geeft een bijzondere smaakbeleving.

Bewaren & besparen

Denk bij het vacuüm bewaren niet alleen aan asperges, vlees, vis en andere groenten, maar bijvoorbeeld ook aan fruit, kaas, koek en ontbijtgranen. Etenswaren blijven lekker lang vers en drogen niet uit. Ook voorkom je dat bijvoorbeeld kaas gaat ruiken. Eenmaal gevacumeerd blijft kaas vers en geurvrij bewaard. Daarnaast bespaart het ruimte in de koeling, voorraadkast en vriezer. Eten bewaar je eenvoudig en hygiënisch per portie, zo heb je altijd een verse maaltijd in huis of heerlijke, al bereide, asperges.

NU WEER VOLOP VERKRIJGBAAR



ASPERGES
Verrassend lekker
en erg gezond!



Zandberg 14 B - Helden - Tel: 077 307 1444

www.teboza.com

AspergeGilde peel en Maas

AspergeGilde Peel en Maas
www.aspergegildepeelenmaas.nl
Tel: 077-3061744
Industrieterrein 116, 5981 NC Panningen
Twitter: @AspergeGilde
Facebook: AspergeGilde

Welkom bij het AspergeGilde Peel en Maas!

Het AspergeGilde Peel en Maas is een unieke samenwerking van ruim 20 aspergetelers uit de gemeente Peel en Maas met als gezamenlijk doel de promotie van asperges én de promotie van Peel en Maas als aspergeregio bij uitstek. Dit doen wij door het organiseren van activiteiten, het leggen van verbindingen en zodoende te fungeren als hét aspergeplatform van Peel en Maas.

Kijk op onze website of volg ons op facebook! U leest er alles over de Koningin der groenten, de bijzondere Aspergeregio Peel en Maas, de activiteiten van het AspergeGilde, onze aspergetelers, waar u terecht kunt voor huisverkoop, onze sponsors en vrienden. Bij ons in Peel en Maas bent u altijd welkom om te genieten van heerlijke verse asperges uit de regio.

Programma 2018

* Hemelvaartsdag 10 mei 2018 van 12.00 -17.00 uur
Event "De smaak van Peel en Maas" met asperge in de hoofdrol

* Laatste zondag van mei: 27 mei 2018
Open dag bij een van de telers

* Vrijdag 1 juni 2018
Aspergeontbijt

* Zondag 24 juni 2018
Afsluiting aspergeseizoen

Gehele seizoen
Excursies voor belangstellenden
o.a. toeristen en bezoekers
van recreatieoorden.
www.aspergegildepeelenmaas.nl



Hoofdsponsors:



Subsponsors:



Sponsors:

AB Werkt
Bejo Zaden BV
Beeren Plantproducts BV
Christiaens Agro Systems
Coenders Lottum BV
Drops BV
Evax Grashoek BV
Lenders BV Prei- en Aspergeplanten
Limex Cleaning Solutions
Libelnet BV
LLTB
Loonbedrijf Jan Bos VOF
Loonbedrijf Maas BV
Loonbedrijf Gebr. Hermans BV
Loonbedrijf Seelen BV

Mertens BV
Mart Munsters BV
Vohamij Heythuysen BV

Vrienden:

Camping Den Aenstoot
De Heldense Bossen BV
De Schatberg
De Zoes "Preuve, Prooste, Praote"
GS Products
Niëns Horeca
Ria Joosten Catering & Evenementen
Sandton Château de Raay
Van Pol NL
Wijn & Golfdomein Kapèlleshof

19



Ambassadrice Ria Joosten-van Dijk

Als ambassadeur van het ASPERGEGILDE Peel en Maas wil ik graag mijn bijdrage leveren. De waarde van onze asperges is bijzonder, lekker en een echte economische drager. Mijns inziens kunnen we vroeg beginnen met het leren eten en promoten van asperges.

Een voorbeeld hiervan is 'Kern Gezond' en 'Cultuurpad'; hierbij ontvangen we leerlingen van diverse scholen in ons Proeflokaal Limburg. Ze komen koken en worden geïnspireerd. Bij hun ochtendinvulling wordt een wedstrijdelement toegevoegd. Door vroeg te beginnen leer je leerlingen asperge eten en houd je de cultuur in stand.

Ook organiseren wij workshops met het verhaal vanaf het veld, het aspergesteken, schoonmaken en gerechten bereiden op een leuke wijze in ons Proeflokaal Limburg.

Het op hoog niveau ontwerpen van gerechten en deze presenteren geeft extra waarde aan de asperge. Voorbeeld: het gerecht 'Limburgse asperge' in het blad Chapeau.

Bij Limburg LEF, een initiatief van allemaal Top regionale producenten, zullen we de asperges in Amsterdam volop promoten.

Op deze manier hopen wij de asperge het platform te bieden welke het verdient!



Ambassadeur Guul Smeets

Directievoorzitter Rabobank Peel, Maas en Leudal

Asperges dragen bij aan de vitaliteit van mensen én aan de vitaliteit van onze regio. Als bank die zich inzet voor een vitale samenleving én die wereldwijd de grootste financier in food is, zijn we dan ook nauw be-

trokken bij de teelt, verwerking en consumptie van asperges. Als trotse ambassadeur organiseer ik onder andere samen met het Asperge Gilde een themadag 'Asperges uit Peel en Maas' op het kantoor van Rabobank Nederland in Utrecht. 23 april genieten duizenden collega's daar van ónze asperges. Hopelijk doet u dat dit seizoen ook veelvuldig!



Ambassadrice Jolanda Verstraten

Ik ben opgegroeid en woonachtig in Koningslust. Dat Peel en Maas een echte aspergeregio is kan ik beamen. Vanuit mijn woonkamer kijk ik uit over de aspergevelden. Een leuke anekdote is dat mensen kwamen informeren omdat ze van die mooie palmen wilden kopen. Ze bedoelden de doorgeschoten asperges. Een parel op zich.

Ik ben werkzaam als huisarts en tevens eigenaar van een eigen praktijk met specialisatie bewegingsapparaat. De affiniteit met gezondheid en bewegen is voortgekomen uit mijn sportcarrière. Als atlete werd ik 3 maal Nederlands Kampioene. Als ambassadrice spreekt het witte goud me natuurlijk aan vanwege de positieve gezondheidseffecten. Helemaal toen ik las dat het boordevol foliumzuur zit, heel belangrijk nu ik zwanger ben van ons eerste kindje.



ASPERGEGILDE
PEEL EN MAAS



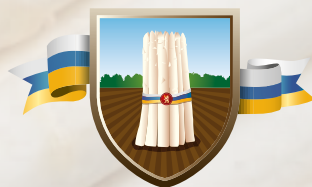
Ambassadeur:
Geert Teeuwen

We hebben thuis een familiebedrijf met mijn ouders en met mijn broer. Na de oorlog zijn mijn grootouders al begonnen met telen van asperges op de hoge zandgrond in de Gemeente Peel en Maas. Dit is in de jaren erna doorgezet door mijn vader en nu later ook door mijn broer Johan en mij.

De asperge teelt heeft altijd al een belangrijke positie binnen ons bedrijf gehad. Alhoewel nu de laatste jaren ook andere teelten zoals pasta en rettich hun positie hebben veroverd in ons bedrijf.

Ons bedrijf ligt langs de bosrand de Heldense bossen en op steenworp afstand van Camping "de Heldense Bossen". Tijdens ons aspergeseizoen zullen we ons bedrijf openstellen voor excursies die door Camping de Heldense bossen en het AspergeGilde Peel en Maas georganiseerd worden.

Tijdens deze excursies worden de bezoekers door vrijwilligers van het AspergeGilde en door ons rondgeleid. Een wandeling door onze asperge tunnels en over de velden. Bezoekers mogen ook zelf proberen asperges te steken. Ook wordt in onze loodsen het verdere proces van sorteren en schonen met computergestuurde machines getond. Hiermee laten we zien hoe mooi onze aspergeteelt is van oogst tot en met een verkoop klaar product dat in de winkel of op je bord ligt.



ASPERGEGILDE
PEEL EN MAAS

Onze telers

Aspergeboerderij Sonnenschein
Nobisstraat 6 | 5981 PE Panningen

Esther en Johan Peeters
Baarloseweg 15a | 5988 NL Helden

Hefra-asperges, Frans en Helma Beumers
Rootsdijk 4a | 5981 PW Panningen

Johan en Linda Timmermans
Hout 5 | 5995 PR Kessel

Kwekerij Gubbels, Wim en Willy
Lamerskamp 3 | 5993 SJ Maasbree

Luc en Sanne Linders
Groeze 11 | 5986 NT Beringe

Mts. Jeuken- van Rijt, Huub en Wilma
Laagheide 7 | 5981 NR Panningen

Mts. Lemmen, Hay en Margo
Loo 18 | 5981 NP Panningen

Mts. Peeters, Leon en Angelique
Kaumeshoek 6b | 5986 NA Beringe

Mts. Slots, Jos en Joke
Dijk 7a | 5995 PD Kessel

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

Mts. Teeuwen, Familie Teeuwen
Hazenakkerweg 6 | 5988 NJ Helden

P.R. Peeters Helden BV, Piet en Linda
Baarloseweg 14B | 5988 NL Helden

Ron Peeters
Boerderijweg 5 | 6086 PJ Neer

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

Tuinderij Reinders-Bruynen, Hans en Toos
Eelserstraat 23 | 5986 AP Beringe

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

Van Rijswijck VOF, Hans en Marianne
Koelenweg 3 | 5986 NV Beringe

Wulms Asperge, Twan en Marinel
Roode Eggeweg 11 | 5995 PH Kessel

Neessen Aardbei & Asperge planten Vof, Fam. Neessen
Vliegertsdijk 8 | 5985 PD Grashoek

Teboza, Rik Kursten en Will & Trudie Teeuwen
Zandberg 15 | 5988 NW Helden



Opening aspergeseizoen AspergeGilde Peelen Maas

Asperge Stiles,



Onder de grond daor is wat loos
Ge ziet niks, mar 't is grandioos
Daor ien den zwarte grond
Daor kroept van alles rond
Piere, miere en wurme
Groeëte, klaene en allerlei vurme
Ze werke daor dag en naacht
Terwiel de mins, nog efkes waacht
Want bove de grond is ut stil
Nie dat den mins nie wil
Mar ut is nog vroeg
D'r is nog tied genoeg
Nog efkes räästing waachte
Op waermere naachte
En op geklater van hemelwater
Hemelwater dat klettert op ut land
En sippelt tot diep ien ut mulle zand
Waor nog steeds onbepert
Mit man en macht wert gewerkt
Dit ondergronds gekrioel
Het uiteindelijk mar ieën doel
Ien ut pikkeduurster wert mit beleid
Gewerkt aan vruchtbaarheid
Ja, nou is ut zover, nou begint ut wer
Ut sunneke dat brand

Spej mar vest ien ow hand
De wortels die zuuge zich vol
Sapstroeëme slaon op hol
Celle die daele zich duuzende kiere
Um un prachtig plaentje te creiere
De witte stengel boort zich mit gemak
Dwars dur de grond nor ut oppervlak
Gedreve dur de drang nor ut licht
Kersraecht nor baove gericht
Kiek, ik zie barste ien ut zand
Ze verklappe: Hier is wat ân de hand
Ut zal nie lang mer duren
Wat zeg ik, ut moment is al nabij
Daor kumt ie, as un kuuke uut ut ei
Zien bedje is gespreid
De geboorte van de asperge is un feit
Echter.....
Ut laeve van dit jonge laeve is mar kort
Want merge, lit ie heerluk ien de bottersaus op
miene bord!

©Tekst: Henk Deters

Henk Deters
Puttenweg 128
5813 BD Ysselsteyn
0478-541482
06-51028335
mail@henkamuseert.nl

Uw **specialist** met ruime keuze uit de **lekkerste dranken!**

drankenspecialzaak

van haastregt/Lamers

Teanum Alta Falanghina 2017

De naam Teanum refereert aan de oude Romeinen, maar het bedrijf is zeker niet oud maar is uiterst modern in het zuid Italiaanse Apulië.

Met hun moderne technologie in combinatie met ouderwets vakmanschap maakt men van lokale druivensoorten fantastische wijnen.

De wijngaarden liggen op 150 – 200 meter boven zee niveau, vlakbij San Paolo di Civitate.

De gemiddelde leeftijd van de druivenstokken is 15 jaar. De wijn heeft een zachtgele kleur en met een rijke geur van banaan en tropisch fruit. De frisse smaak wordt aangevuld met rijp fruit, milde zuren en een lichte afdrank.

De naam Teanum refereert aan de oude Romeinen, maar het bedrijf is zeker niet oud maar is uiterst modern in het zuid Italiaanse Apulië.

Heerlijk bij de asperges, schaal- en schelpdieren, visgerechten, salades en als terraswijn.

www.drankenspecialzaaknijmegen.nl

Molenweg 104
6542 PZ Nijmegen
024 377 11 00

Molukkenstraat 21
6524 NA Nijmegen
024 324 92 37



ANNO 1954

BRASSERIE '54

ETEN | DRINKEN | GENIETEN



Op onze unieke locatie, randje centrum, met parkeren direct voor de deur zult u warm ontvangen worden door ons gastvrij personeel. Of u nu wilt genieten van een smaakvol en ongedwongen diner of een gezellige borrel. Dan is onze brasserie voor u de ideale locatie!

Omdat we u graag willen verrassen met actuele gerechten, bieden wij u naast onze menukaart verrassende gerechten aan, passend bij de tijd van het jaar. Ook hebben we doorlopend een verrassingsmenu.

Wij verheugen ons op uw komst!

Team Brasserie '54

Brasserie '54
Stationsweg 1
5802 AA Venray
+31 (0)478-511 330
info@anno54.com



www.brasserie54.nl



Vrije heerlijkheid Asperges

de nieuwe traditie in asperges

**Heerlijke
asperges**
uit Gemert

ASPERGE
BOERDERIJ
VAN DER
HEIJDEN



Hét adres voor :

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

Zaterdag 12 mei
proeverij
aspergegerechtjes

Deel 88
5421 RV Gemert Peter & Jolanda
0492-367146 van der Heijden

www.asperges-gemert.com

24



Volg ons op Facebook



GOOSSENS
Lekkere Asperges

De Koningin der groenten komt hier tot leven . . .

Margarita en Henk Goossens weten dat als geen ander. Voor Henk en Margarita Goossens is nu de drukke tijd aangebroken. Met hun aspergebeprijf in Sint Agatha leverden zij voorheen enkel aan groothandels en (genomenmeerde) restaurants. Zo zijn hun asperges al geleverd op Sint Maarten en neemt René Brienen (Brienen aan de Maas*) die asperges al verschillende jaren mee naar Zwitserland voor het Aspergegala in Hostellerie am Schwarzsee. 'Nee' verkopen aan particulieren die aan de deur stonden of tijdens de oogst op het land verschenen kan niet. Om aan die vraag te kunnen voldoen hebben ze een winkel in Stevensbeek/Overloon en verschillende mobiele verkooppunten in het Land van Cuijk.

Echt lekkere asperges

Goossens teelt zoete asperges voor de versmarkt, geen industrie asperges, waardoor de

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

Aspergepakket

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

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



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



Voorverkooppunten zie:
Facebook
www.goossensasperges.nl
info@henkgoossens.demon.nl

Sander Graat
uw topSlijter vof
Tel. 0485 571 689

uw topSlijter

Sander Graat

Kloostertuin 17 Boxmeer

TopSlijter Boxmeer (Sander Graat) "De wijnen van de Daalgaard zijn door hun kwaliteit voor ons een perfect antwoord op de toenemende vraag naar lokale en regionale producten"



Kaashuis (Johan Raateland):
"Mooie wijnen, die het ook uitstekend doen bij lichtere kazen. Met name de St.Agather combineert erg goed bij onze geitenkaas"



Drank van de Meisjes, Haps (Marijke Lamers) "Kwalitatief goede wijnen met een eerlijk verhaal. Mooi dat zoiets in onze eigen streek te vinden is."

Gall & Gall
SINDS 1884

Gall&Gall Cuijk (Guus Arts):
"De regio land van Cuijk barst van de mooie lokale ambachten. Dus PROEF lokaal!"



Kwaliteitswijnen uit de regio!

In het Land van Cuijk worden al 27 jaar mooie streekwijnen geproduceerd. Wijngaard de Daalgaard in Sint Agatha is in 1991 aangelegd op een mooie beschutte locatie aan de Maas. Toen één van de meest noordelijke wijngaarden van Europa. Nu is dat door het steeds verder opschuiven van de wijnbouw grens naar het noorden al lang niet meer het geval en zijn er in heel Nederland al meer dan 150 serieuze wijngaarden te vinden.

Teelt en Milieu

Op de zavelgrond van de Daalgaard worden momenteel vijf witte druivensoorten en één rode verbouwd. Er zijn zowel klassieke soorten (Riesling, Gewürztraminer, Bacchus en Schönburger, Zweigelt), als ook een meer schimmelresistente soort (Johanniter) aangeplant. Door de keuze van de klassiekere rassen in het begin is volledig biologische teelt niet mogelijk. De insteek is om desondanks zo milieuvriendelijk mogelijk te werken. Zo vindt bemesting plaats met organische meststoffen en wordt een zo goed mogelijk loofwandbeheer toegepast om de schimmeldruk te verminderen.

Terroir

Het terroir wordt bepaald door ondermeer



de grondsoort en het microklimaat rond de planten. Door de optimale aanleg van de rijen t.o.v. de zon en de bescherming van de beukenhaag rond de wijngaard wordt zo veel mogelijk zonlicht en warmte benut voor de ontwikkeling van plant en vrucht.

Vinificatie en wijnen

De vinificatie wordt volledig in eigen beheer uitgevoerd volgens moderne wijnbouwtechnieken. De Daalgaard produceert momenteel ca. 3000 liter wijn per jaar, waarvan 90% wit: Riesling, St.Agather (cuvée), Johanniter, Gewürztraminer en een mousserende wijn. Daarnaast 10% rosé en rood van Zweigelt. In de afgelopen jaren hebben de wijnen van de Daalgaard meerdere malen onderscheidingen behaald op vooraanstaande (inter)nationale wijnkeuringen.

Aspergewijn

Eén van de wijnen is de St.Agather, een cuvée van de aromatische Bacchus en de bloemige, licht kruidige Schönburger. Deze wijn is ontwikkeld op RVS tanks. Het resultaat is een fris-fruitige wijn met tonen van citrus en wit fruit, met een mild mondgevoel. Eenmaal in de mond wordt de fruitigheid ondersteund met wat kruidige aroma's. Hierdoor heeft de St.Agather wat weg van een Pinot Blanc uit de Elzas, en is helemaal in harmonie met het zachte mondgevoel en de aardse aroma's van de asperge. Wij vinden hem daarom onze perfecte aspergewijn!

Wijngaard de Daalgaard
Kuilen 18 A | 5435 XS St-Agatha.
024 34 80 740

info@daalgaard.nl | www.daalgaard.nl



Waarom René Brien en met Quan werkt?

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

Volgens René word je als kok, al kokend op het terras, de gastheer tussen de gasten. Maar ook thuis, privé met je familie en vrienden kun je van deze beleving genieten.

"Ech Well geWELLdig een en al verbroedering samen koken en culinair genieten in combinatie met een glaasje vrolijkheid.

Beleving, dat is hier het toverwoord!"

Met vriendelijke groet,
René Brien

Let's go outside

Quan Garden Art is voortgekomen uit een passie voor vier dingen. Namelijk: design, sociale interactie, het bourgondische leven en het buitenleven. Want wat is er fijner dan met je vrienden en familie in je tuin de mooiste steaks en gegrilde asperges te bereiden? Daarom vind je bij Quan Garden Art een complete reeks aan kwalitatieve accessoires en voorwerpen. Wij bieden onder andere haarden, 'smoke boxes', kooksystemen en meubelen. Oftewel: alles voor een bruisende buitenbeleving.

homint

Voor een Quan terras beleving laat u adviseren bij **Homint**, Venlo

Homint BV
Venrayseweg 44
5928 NZ VENLO
077-3874242
www.homint.nl



Quan Garden Art Nederland
marco.artz@quangarden.art
www.quangarden.art

Eerste kistje asperges brengt 750 euro op!

Het 1e kistje asperges uit Peel en Maas is afgelopen zondag geveild voor €750,-! De veiling vond plaats tijdens het officiële gedeelte van de opening van het aspergeseizoen. Het bedrag liep snel op en uiteindelijk mocht de vriendengroep (12 man sterk!) van Geert Steeghs van GS Products en teler Leon Steeghs zich voor €750,- eigenaar maken van het 1e kistje verse asperges uit Peel en Maas.

Het AspergeGilde verhoogde dit bedrag met €250,- De totale veilingopbrengst van €1.000,- gaat naar Stichting Wensambulance Limburg. Stichting Wensambulance Limburg organiseert wensritten voor mensen die ernstig ziek en bedlegerig zijn. Wilt u meer weten over de stichting, kijk dan op de website: www.wensambulancelimburg.nl

Wensambulance Limburg

Wensambulance Limburg vervult wensritten voor mensen die ernstig ziek en bedlegerig zijn of terminale wensvragers waarbij regulier vervoer niet meer mogelijk is en er geen alternatieven zijn. Het gaat vaak om 'kleine' dingen, momenten die voor velen vanzelfsprekend lijken. Ondanks het grote verdriet kan iemand door de vervulling van zijn of haar wens weer even genieten. Een klein deel van de pijn kan voor even aan de kant worden gezet. Wat overblijft is een herinnering om voor altijd te koesteren.



Begeleiding

Wensambulance Limburg stelt een speciaal hiervoor ingerichte ambulance ter beschikking. Naast het vervoer met de ambulance neemt Wensambulance Limburg ook de begeleiding tijdens deze dag voor haar rekening. Waar de wens ook naartoe gaat, er gaan altijd kundige zorgverleners mee die zich hiervoor belangeloos inzetten. Daarnaast is er uiteraard ook plek voor meereizende gezins- of familieleden om mee te gaan.

www.wensambulancelimburg.nl




ASPERGEGILDE
PEEL EN MAAS



Arts keukens, al 45 jaar maatwerk in keuken- en woonplezier

Bezieling, beleving en emotie. Sinds 1973 jaar zijn dit de 3 belangrijkste pijlers onder het succesvolle concept van Arts Keukens.

Silfran en Marian Peeters zijn de gezichten achter het bedrijf. Samen met het team van ontwerpers, meubelmakers en monteurs creëren zij uw droomkeuken en of maatwerk-interieur.

Ontwerpen is meer dan het stapelen van kasten. Het is de kunst van luisteren en inleven, het zoeken naar de balans tussen nut en noodzaak en het verwerken hiervan in het ontwerp.

Arts Keukens verliest hierbij de esthetische kant niet uit het oog. Het team zorgt met veel gevoel voor harmonie en symmetrie bij de realisatie van een ontwerp, en creëert zo een 'thuisgevoel'.

Vanzelfsprekend spelen het gebruik van kwalitatief hoogwaardige producten en apparatuur een grote rol.

In de huiselijke omgeving van de kookstudio van Arts Keukens kunt u zelf komen ervaren bij welke apparatuur uw hart ligt.

Graag nodigt het team van Arts Keukens u uit in de showroom en kookstudio te Rijkevoort.

Team Arts Keukens
Silfran en Marian Peeters



Arts Keukens
Veldweg 6
5447 BH Rijkevoort
0485-573194
info@ak.nl | www.ak.nl

Asperges puur van Herman van Ham (1989)

Asperges à la nature

2 kg asperges
20 g zout
50 g boter

Zet de asperges een kwartier voor het schillen in koud water. Spoel ze voorzichtig af onder kraan en schil ze zorgvuldig. Snij ongeveer anderhalve centimeter van de onderzijde af. Leg de schillen en de afgesneden uiteinden in een pan, leg er een theedoek bovenop en leg daarop de geschilde asperges. Giet er zoveel koud water bij dat de asperges goed onderstaan en voeg het zout en de boter toe. Breng het water aan de kook, draai het vuur klein en hou het water tegen de kook aan. Na 8 tot 10 minuten (afhankelijk van de dikte en versheid van de asperges) de pan van het vuur halen, een deksel erop leggen en de asperges in het hete water verder laten garen. Na een minuut of vijftien tot twintig controleren of de asperges gaar zijn door met een vork in de ondereinden te prikken. De asperges moeten zacht maar niet papperig zijn. Vouw een witte servet en leg op een dienschaal. Haal met een schuimspaan of twee vorken voorzichtig de asperges uit het kookvocht en laat ze even uitlekken. Leg ze vervolgens netjes op het bord/schaal en dien ze op.



“Ceterum Censeo Aspergem Vos
Esse De Punctum”

Op 9 juni 1980 vond in de veilingzaal van de Coöperatieve Venlose Veiling (CVV) te Grubbenvorst de oprichtingsplechtigheid plaats van de Confrérie de l'Asperge Limbourgondië in aanwezigheid van de negen EEG ambassadeurs en de toenmalige Minister van Buitenlandse Zaken, Mr. Chris van der Klauw.

Het initiatief van de restaurateurs sloeg zo goed aan, dat in de jaren die volgden meerdere evenementen voor de leden werden georganiseerd, zoals: Lentefestijn, Adieu de l'Asperge, een picknick en een Jachtdiner, maar het jaarlijks hoogtepunt bleef echter het Grand Gala d'Ouverture. Dit werd gehouden ter gelegenheid van de opening van het officiële aspergeseizoen. Tegenwoordig is het jaarlijks hoogtepunt het Asperge Galadiner rondom de oprichtingsdatum 9 juni.

Veelal wordt het diner opgeluisterd door de aanwezigheid van een of meerdere, prominente eregasten, zoals: Frans Timmermans, vicevoorzitter Europese Commissie De burgemeesters; Manon Pelzer, gemeente Bergen, Wilma Delissen, gemeente Peel en Maas, Frank Dales, gemeente Velsen, Ger Koopmans, gedeputeerde van de provincie Limburg en de recentelijke Aspergekoninkinnen; Sharon, Ingrid en in 2018 Angela. Eerdere eregasten waren Toon Kortooms, schrijver van diverse Peelromans, Willy van Hemert, bekend van televisie, K. Thielen, oud-president Cuisine Culinaire Nederland en vele anderen uit politiek, wetenschap, sport, radio en televisie. Tijdens het Galadiner worden de eregasten geïnstalleerd als lid van de Confrérie, anderen die zich voor de Confrérie of voor de aspergecultuur hebben ingespannen worden extra voor het voetlicht gehaald.

Mede gelet op de doelstelling van de Confrérie wordt bij de installatie de zin uitgesproken: 'Ceterum Censeo Aspergem Vos Esse de Punctum' vrij vertaald: overigens ben ik van mening, dat de asperge u tot het laatste puntje zal bevallen.

www.aspergebroederschap.nl

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



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

30



LANDGOED DE BARENDONK

Landgoed de Barendonk ligt ten zuiden van Nijmegen in een landschappelijk bijzonder gebied, het Land van Cuijk. Er zijn verrassende overnachtingsmogelijkheden met veel sfeer en comfort, bv in een van onze 7 Trekkershutten of in het Paardement, met of zonder ontbijt! Ook zijn er grotere vakantiehuizen beschikbaar van 6 tot 34 personen. Ons Natuurkampeerterrein is de ideale plek voor uw kampeervakantie met eigen tent of caravan. Wij verwelkomen u graag!

Liesbeth en Jan Hermanussen-Thijssen



Millseweg 13 Beers
 0485-316436 | 06-22447254
 receptie@barendonk.nl
 www.barendonk.nl | facebook.com/barendonk

Asperges met kalkoenfilet gevuld met gamba's en bearnaisesaus

Ingrediënten:

8 gamba's
4 kalkoenborstfiletlapjes
ong. 140 gr/st
geklaarde boter
klontje bakboter
24 gekookte AA1 asperges
gekookte krieltjes
peper en zout



Ingrediënten van de bearnaisesaus:

1 el water - 1 el (dragon-) azijn - 1 el witte wijn - 150 gr roomboter (voor de geklaarde boter) - 3 eidooiers - 1 el gehakte dragon - peper+zout

Zijde vd kalkoenborst insnijden zo breed en diep dat er gamba's in passen (let op niet te groot anders vallen ze eruit).

Sluiten met prikker of rolladetouw, aanbakken in de pan en garen in de oven ongeveer 8 min op 160 graden.

Bereiding geklaarde boter:

Smelt de roomboter zonder te laten bruisen en laat hem even staan.
Vet en water (melkachtig onderin) scheiden zich nu.
We gebruiken alleen de vetstof.
Giet of schep dit af en houd dit apart.

Bereiding bearnaisesaus:

Eidooiers met water azijn en witte wijn in een kom boven stoompan of in warm water luchtig opkloppen.

Zorg dat dit niet te warm wordt want dan stolt het geheel. (voel evt met de vinger ongeveer 38-40 graden)

Is de massa al minder vloeibaar, dan van de stoompan afhaken en druppelsgewijs de geklaarde boter toevoegen. (gebruiken we ook voor bij de asperges)

Naar smaak peper en zout toevoegen en de gehakte dragon.

Opbouwen van het gerecht:

Verwarm de asperges in aspergevocht en verdeel ze over vier borden.
Snijd de kalkoen schuin door en leg de open zijde naar u toe op de asperges. Krieltjes en bearnaisesaus toevoegen, schepje boter over de asperges en smullen maar.

Restaurant de Waard



...bestaat sinds December 1997.

De eigenaren zijn Hans en Anja Rombouts. Hans is chef-kok en regelt de keuken, Anja is gastvrouw en zorgt voor het restaurant en de zalen. Samen met een enthousiast team staat De Waard goed op de kaart in Heesch. In het restaurant is de prijs-kwaliteitverhouding prima en dat maakt het dat gasten graag terugkomen. De mooie ingedekte tafels met echt linnen en de rust en ruimte in het restaurant maakt het gezellig huiselijk en knus.

Er is altijd een bordje brood en kruidenboter bij het voorgerecht of soep, en warme groenten, friet en gebakken aardappelen bij het hoofdgerecht. De menukaart wordt 4 keer per jaar aangepast aan de seizoenen en dat maakt het voor de gast altijd weer leuk om iets te proberen.

Door het Brabants aspergegenootschap uitgeroepen tot Het Asperge restaurant van Brabant in 2017!

De zalen worden gebruikt voor allerlei doeleinden; zoals verjaardag, bruiloft, meerdere jarige bruiloft, koffietafel, vergadering, themafeest, diner of buffet.

De dag wordt goed verzorgd zoals u het wenst.



Restaurant de Waard
Kerkstraat 3
5384 KA Heesch
(gem Bernheze)
0412-451755
www.restaurantdewaard.nl



LAURENT SMEDTS IMPORT

BIJZONDERE WIJNEN



1e plaats

SPIESS GRUNER SILVANER FEINHERB

&

winnaar NAVENANT

Verkiezing Internationale Aspergewijn 2017

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

www.laurentsmedtsimport.nl

Wijn - Truffel

32

Truffels 'n beleving?

Beleef 't met de truffels & natuurlijke truffelproducten van Il Mondo del Tartufo!

Verse truffels, maar vooral de unieke, natuurlijke truffelproducten van Il Mondo del Tartufo creëren een bijzondere beleving in het genieten van truffel!

Sinds medio 2004 houdt zelfbenoemd truffel ambassadeur Raimond J.M.C. Zuure zich gepassioneerd, en alleen maar, bezig om de truffel in het algemeen, maar de Italiaanse truffel in het bijzonder, onder de aandacht te brengen van zowel culinaire gastronomie als consumenten in Nederland en daarbuiten. Vanwege zijn "uniciteit" verdient de truffel veel meer respect dan dat hij tegenwoordig krijgt. De truffel behoort tot de groep 'schaarse' producten waarbij de wekelijkse prijs wordt bepaald door het aloude principe van vraag en aanbod en is daardoor aan fikse prijs fluctuaties onderhevig. Ondanks vele pogingen van de knapste koppen is het nog altijd niet mogelijk truffels te vermeerderen, dus blijven we afhankelijk van wat de natuur ons biedt en wat onze 'cavatori' (truffeljagers) vinden.

Wereldwijd zijn er meer dan 250 verschillende soorten truffels. Echter er zijn er maar 6 die culinair/gastronomisch interessant zijn. Deze zijn hoofdzakelijk afkomstig uit Frankrijk, Italië, Kroatië/Istrië en Hongarije. De verse Il Mondo del Tartufo zomer-, herfst- en winter truffels, worden duurzaam geoogst, zorgvuldig geselecteerd en zijn gegarandeerd alleen maar afkomstig uit Italië. Naast de verse truffels zijn vooral ook de eerlijke, echte, pure en natuurlijke truffelproducten uniek in zijn soort, brengen het vertrouwen in truffelproducten weer terug en vinden steeds vaker hun toepassing in duizenden recepturen, van amuse tot nagerecht.

Van getruffeerde olijfolie tot pure, echte truffelboter maar ook in combinatie met o.a. champignons, eekhoortjesbrood, honing, tomaten, dadels, perziken en zelfs ansjovis. Allemaal zonder conserveringsmiddelen, zonder kleurstoffen en zonder smaakversterkers en alleen maar gearomatiseerd met de natuurlijke aroma's van de betreffende truffels. Het is daarin waar de truffelproducten van Il Mondo del Tartufo zich onderscheiden van nagenoeg alle andere truffelproducten die er op de markt beschikbaar zijn.

Om de truffelproducten van Il Mondo del Tartufo te bestellen gaat u naar: www.delipuur.nl



In arachide olie gegaarde asperges met een ravioli van zwezerik met vanille vergezeld met een truffel hollandaise

12 geschilde asperges - Arachide olie - zout

Snijdt het droge stuk van het einde van de asperges. Leg de asperges in een pan en bestrooi ze met zout. Voeg de olie toe tot de asperges ruim onder staan. Aan de kook brengen en laten koken tot je met een vork in het uiteinde van de asperges kunt prikken. (Als er bubbeltjes komen het vuur laag zetten).

300 g bloem - 3 eieren - zout - olijfolie - Meng dit alles met elkaar tot een soepel deeg en laat zeker 30 minuten rusten.

200 g zwezerik - groentebouillon - zout - Zwezerik in zout water laten weken (2 uur) dan spoelen met koud water. Breng de bouillon aan de kook en voeg de zwezerik toe. 5 min. zachtjes laten koken en het vocht af laten koelen.

1 dl kalfs glace - 2 dl bouillon - 0,5 vanille stokje - roux korrels - Snijdt het vanille stokje door midden en laat dit even trekken met de bouil-

lon en de glace. Haal het stokje er uit en bind het tot een stevige saus met de roux. Maak de zwezerik schoon, snijd hem in kleine blokjes en voeg dit toe aan de saus. Af laten koelen in de koeling.

4 dl Madeira - 50 g sjalotten - 2 eidooiers - zachte roomboter - truffelschaafsel en truffelolie van Ilmondo del tartuffo - zout - peper - Kook de Madeira met wat peper en de sjalotten in tot je 1/3 overhoud. Af laten koelen. Voeg de eidooier toe en klopt dit op een laag vuur luchtig en gaar. Op smaak brengen met de truffelolie en het schaaftsel en zout. Rol het deeg in verschillende lappen uit. Maak op een van de vellen hoopjes met de roux van zwezerik. Maak het deeg om de balletjes nat met wat water. Leg een andere plak deeg er overheen en druk dit rondom de balletjes goed aan (zorg dat er zo min mogelijk lucht tussen zit). Een paar minuten afkoken in zout water tot ze gaar zijn. Dresseren naar smaak.



Hoeve De Boogaard

Puur & Bourgondisch

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

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



Jan en Anita Cremers
Wanssumseweg 1 - 5862 AA Geijsteren
0478 53 90 70
restaurant@hoevedeboogaard.nl
www.hoevedeboogaard.nl

Wat van ver komt, is lekker

Hoe duurzaam we ook willen werken thuis in de keuken, in het restaurant, de bistro of tapasbar, we ontkomen niet aan inkoop van buitenlandse specialiteiten uit landen als Italië, Spanje, Frankrijk of bijvoorbeeld uit Madagaskar. Import is dan onvermijdelijk. En dan kom je vanzelf terecht bij Vanilla Venture die zich hierin specialiseerde. Vanilla Venture is door de broers Peter en Gerard Jansen opgericht in 1995.

Zoekwerk

Peter Jansen is verantwoordelijk voor de culinaire research, het zoekwerk. Hij zegt: "Het is de kunst om de informatie te vinden die naar bijzondere producten leidt. Neem bijvoorbeeld Mattia Pariani. Die Italiaan maakt onwaarschijnlijk mooie olie en pasta van Piëmontese hazelnootjes, maar ook van pistache- en pijnboompitten. Zo mooi vind je het nergens. En ze hebben chocoladepasta met hazelnoot ... zoiets lekkers! Proef het en je bent verkocht. Maar je moet er wel een keer tegenaan lopen. Daar hebben wij ons vak van gemaakt."

Snoepwinkel

De snoepwinkel van de chefs is sinds 2015 ook voor particulieren open, maar alleen online via een webshop. Waarom? Gerard: "We kregen veel vragen van particulieren om kleine hoeveelheden te leveren. Ook hobbykoks willen met de beste ingrediënten werken. Nu houden we het nog op ongeveer 200 artikelen. Voor twaalfen besteld, volgende dag in huis.

Wat begon met de import van een supervanille is uitgegroeid naar een internationale delicatessengroothandel.

Contactweg 30e
1014 AN Amsterdam
www.vanillaventure.nl
info@vanillaventure.nl
020-6769146



Vakmanschap is liefde en passie,
je moet het proeven!



Joos Truijen uit het Limburgse Oostrum, heeft met zijn

bedrijf **Edelbrons** maar één doel: Smaak aan vlees brengen zoals de smaak van vlees bedoeld is. Joos heeft zijn ervaring en passie gebruikt om eigen bijzondere recepturen te ontwikkelen. Het begint met de beste stukken vlees als edelzwijn en hertenvlees van beesten die het goede 'vrije' leven hebben gehad. Het moet een gezond stuk vlees zijn goed gerijpt en met een dikke laag spek. Alles gebeurt in eigen beheer. De rug wordt gebruikt voor zijn turfspek, de nek voor de Koppa de Peel en de buik

levert uiteindelijk mooie stukjes Pancetta de Peel op. Als echte Limburger heeft Joos er voor gekozen zijn vlees een Peels tintje te geven. Elk stuk vlees wordt gewogen en vervolgens wordt de exacte hoeveelheid zout en kruiden afgewogen. Het vlees wordt ingewreven, dagelijks gecontroleerd en zo nodig gedraaid of bijgewreven. De volgende stap is het lucht drogen. Hoewel we in Nederland een ander klimaat kennen dan in de hoge bergen waar veel vlees

te drogen wordt gehangen, heeft Edelbrons hetzelfde resultaat bereikt door een eigen ontwikkeld systeem. Het vlees wordt niet gerookt, niets mag ten koste gaan van de smaak! Het vlees gaat na de eerste droging de koeling in om verder te rijpen. Hier blijft het enkele weken liggen waar het proces nauwkeurig wordt gevolgd. De laatste droging buiten de koeling is vervolgens bedoeld om de juiste droogte van elk stuk vlees afzonderlijk te bereiken. Het vlees kan hierna vacuüm verpakt worden en mag dan nog tot een half jaar in de koeling blijven om tot die ene smaak te komen, de **smaak** van vlees. Edelbrons is er klaar voor om mensen te verbluffen met een unieke smaak van een uniek product!



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

Anno 1970

Frans Kuiken begon in 1970 het eerste grillrestaurant in het centrum van Nijmegen. Gezien de sterke opkomst van de barbecue, green eggs en dergelijke wordt de vraag naar eerlijk gegrild vlees of vis weer groter en houdt het restaurant zich staande tussen alle nieuwe restaurants en eetcafé's in Nijmegen.

In 1990 is Frans Kuiken met zijn vrouw Ingrid Kuiken Casimiri en Jos Tebarts naar een groter buurpand verhuisd. Inmiddels is Claudius het oudste restaurant met dezelfde eigenaar in Nijmegen, de oudste stad van Nederland. Het restaurant heeft een aangebouwde serre en een sfeervolle tuin waar in de zomer gedieneerd kan worden. De naam "Claudius" komt van een Batavier die als eerste Nijmegenaar burgerrechten kreeg vanwege zijn zakelijke verdiensten met de Romeinen. Als onderscheiding kreeg hij de naam Claudius Civilis. "Claudius" is een 'no-nonsense zaak'.

Geen liflafjes of ingewikkelde gerechten. Het vlees, dé specialiteit van "Claudius" komt van de houtskoolgrill die midden in het restaurant staat. Frans laat voor het grillen het vlees aan tafel zien, zodat de gast precies ziet wat hij besteld heeft. De saladewagen komt aan tafel waarbij men zelf een salade kan samenstellen en een huisgemaakte dressing kan

Restaurant "Claudius"
Bisschop Hamerstraat 12
6511 NB Nijmegen
0243221456
info@restaurantclaudius.nl

Restaurant "Claudius" Nijmegen

kiezen. Bij het hoofdgerecht worden warme seizoensgerechten geserveerd. Het asperge-seizoen is zeer populair. Jos neemt dagelijks verse asperges mee uit Siebengewald en combineert deze met gerookte zalm of traditioneel met ham en een gekookt eitje. Door de constante en goede kwaliteit komen veel gasten en Vierdaagselopers graag terug. Ook binnen het bedrijfsleven is "Claudius" bekend als hét restaurant waar je niet voor verrassingen komt te staan! Al in 1979 kreeg "Claudius" als eerste restaurant in Nederland de Zilveren Hoffelijkheidspluim uitgereikt door het Bedrijfschap Horeca. Tot op de dag van vandaag streven de ondernemers ernaar hoffelijkheid en vakmanschap samen te brengen. Aan kwaliteit wordt de uiterste zorg besteed. Zo ook aan de zeer uitgebreide wijnkaart. De formule uit 1970 blijkt tot op heden een gouden greep.

De slogan van "Claudius":
Waar . . .dineren lekker eten is!

Volg ons op Facebook, Instagram en Twitter.



www.restaurantclaudius.nl



Roos van Riet Illustraties

Ik ben Roos van Riet, sinds 2015 de tekenaar van de strip 'Jasper en Petra' die verschijnt in het Aspergemagazine.

Al op jonge leeftijd deed ik niets liever als tekenen en schilderen. Als ik terugkijk in mijn oude schoolschriften, zie ik overal kleine tekeningen staan. Daarnaast schreef ik ook graag verhalen, welke ik dan zelf van illustraties voorzag. Op diverse tekencursussen leerde ik de basisbeginselen van het tekenen en ontdekte ik welke verschillende schildertechnieken er waren. Tijdens mijn tijd op de middelbare school kwam steeds meer het besef dat ik van tekenen mijn werk wilde maken. Ik ben na mijn eindexamen begonnen aan de kunstacademie in 's-Hertogenbosch, waar ik voor de richting Illustratie koos. Tijdens deze studie kreeg ik mijn eerste tekenopdrachten, zoals het maken van karikaturen of het ontwerpen van een poster. Ook kreeg ik in die tijd een leuke creatieve bijbaan als vaste cartoonist van de regionale krant 'De Maasdriehoek'. Ik moest dan elke week een spotprent verzinnen bij een landelijk of regionaal nieuwsfeit. Als grapje verstopte ik in elke tekening een kat, een dier wat ook nu nog vaak terug te vinden in mijn werk. In 2010 ben ik afgestudeerd en vanaf die tijd werk ik als freelance illustrator. Ik heb een klein atelier in mijn woonplaats Oploo waar ik naar hartenlust kan werken aan allerlei opdrachten, zoals het tekenen van illustraties, karikaturen, portretten, cartoons, strips etc. Voor mij is het belangrijk om humor toe te voegen in een tekening, om de zaken wat karikaturler te verbeelden. Aan de andere kant vind ik het ook heel fijn om heel realistisch te werken, want ik vind tekenen en schilderen ook een ambacht waarin je jezelf steeds

kunt blijven verbeteren. Doordat mijn opdrachten heel divers zijn, verveelt mijn werk als illustrator nooit!

De strip: Jasper en Petra

In 2015 verscheen de eerste strip over Jasper en Petra in het Aspergemagazine. Jasper en Petra is een fictief echtpaar dat samen een aspergekwekerij bezit. De naam Jasper is ook niet geheel toevallig gekozen, deze verwijst deels naar het woord asperge. In elke strip gebeurt er iets wat te maken heeft met asperges. Een strip maken is best een uitdaging. Eerst moet je als tekenaar een humoristisch verhaaltje verzinnen. Hierbij kan ik mijn liefde voor het vertellen van verhalen gebruiken. Vervolgens bedenk ik hoe ik dit in enkele plaatjes ga verbeelden. De uitdaging is om zo min mogelijk tekst te gebruiken. Dan begin ik met schetsen, plaatje voor plaatje. Uiteindelijk werk ik de strip uit in fineliner en voeg ik op de computer de teksten en steunkleuren toe. Ik hoop dat ik op deze manier nog vele strips van Jasper en Petra mag tekenen voor het Aspergemagazine!

Voor voorbeelden van mijn werk kijk op: www.roosvanriet.nl





Tekst en tekeningen: Roos van Riet

Jasper & Petra 'Een opgeruimde stemming'



In huize Jasper en Petra wordt een bijzonder pakket bezorgd...



In het pakket zit bundel asperges met een brief...



'Kijk Jasper, de redactie van het Aspergemagazine wijst ons er op dat deze strip in de 70e editie verschijnt!'

'Oh help, tijd om het hier schoon te maken!'



'Kom Jasper, pak jij ook even een poetsdoek? Of moet ik hier alles alleen doen?!'



'zucht...'

Even later...



'Kom Jasper, trek jij ook even wat nets aan? Je kunt hier niet zo zitten met die vieze overall.'



'Hmmm...'

'Nou Petra, ik ga met het team van het Aspergemagazine het jubileum vieren! Geniet van je asperges!'





Donk 1a
5995 PL Kessel (Lb)
077 4629325
Winkel openingstijden
Di. 10.00 - 16.00 uur
Vrij. 10.00 - 17.00 uur
Zat. 08.30-13.00 uur



Hereford is een runderras dat goed bestand is tegen alle nukken van het klimaat, hierdoor kunnen ze het hele jaar buiten lopen. Dit duurzame karakter maakt dat Hereford runderen uiterst geschikt zijn om natuurgebieden te begrazen. Waar andere rassen in de vrije natuur nog eens wild en agressief kunnen zijn kenmerkt het Hereford rund zich door zijn zachtaardige en rustige karakter.

Het vlees staat bekend door haar ongekende malsheid. Dit is te verklaren door het feit dat het vlees is gemarmerd. In het vlees zitten enkelvoudige onverzadigde vetten. Uit onderzoek is het gebleken: "Voedsel met enkelvoudige onverzadigde vetten is beter voor het hart dan vetarme producten of diëten".

De natuurlijke marmering van de kleine vetadertjes die door het vlees lopen zorgen voor een ongekende malsheid en smaak. Wist u dat deze vetadertjes smelten tijdens het bakken of grillen? Hierdoor is er nauwelijks tot geen vet nodig bij de bereiding!

De afrijping na het slachten. Het vlees blijft minimaal 3 weken rijpen aan het bot in de koelcel, een methode die vroeger veel werd toegepast maar om economische redenen in de vergetelheid is geraakt. Wij passen de rijping weer toe en daar zijn we trots op! Het werkt als volgt: na het slachten wordt het karkas terug gekoeld en daarna naar een koelcel gebracht met een zeer lage luchtvochtigheid, hier komt het karkas te hangen gedurende 3-6 weken e.e.a. afhankelijk van het percentage vet. De keurmeester volgt het afrijpen regelmatig en bepaald wanneer het vlees voldoende bestorven is, na het uitbenen wordt het vlees vacuum verpakt omdat dit een goede bescherming is gedurende opslag en transport.

Bij de Herefords slagerij in Kessel bieden wij u het hele aspergeseizoen (tot 24 juni 2018) 10% KORTING bij Kogelbief en Bavette op vertoon van het Aspergemagazine.



Kogelbiefstuk is net als een gewone biefstuk een heerlijk mals stukje rundvlees. Het verschil is dat het vlees van de kogelbiefstuk gesneden wordt van de kogel van de bovenbil van het rund of van de kogel van het spierstuk. Dit vlees wordt kogel genoemd omdat het bij het kogelgewricht zit. Door dat er minder spieren zitten, is de kogelbiefstuk malser dan een gewone biefstuk.



Bavette komt uit de zogenaamde vang (stuk werkvlees aan de onderkant van de koe) en wordt daarom ook wel vanglap genoemd. Dit gedeelte van het rund heeft hard moeten werken, heeft het een wat grover structuur, maar veel meer smaak. Doordat Bavette ontzettend veel smaak heeft, hoeft je er maar weinig mee te doen. Kort bakken of grillen in wat olijfolie of klontje boter en met een beetje peper en zout is het niet te versma-

den. Helemaal wanneer je het na het bakken goed laat rusten. Het vlees mag van binnen rauw blijven.

Het belangrijkste van biefstuk bakken, naast de kwaliteit, is dat het vlees op kamertemperatuur moet zijn. Als het vlees zo uit de koelkast in een hete pan gaat schrikt het vlees. Hierdoor 'krimpt' het vlees waardoor de textuur veranderd en het vlees taai kan worden.

Na het bakken of grillen laat je het vlees rusten. Als je het vlees zonder rusten direct aansnijdt loopt al het smaakvolle vocht uit het vlees. Laat het vlees net zo lang rusten als dat je het gebakken hebt. Hierdoor zal het smaakvol en lekker mals blijven. Dek het af met aluminiumfolie en zet het op een warme plaats, niet te warm want het garingsproces van het vlees gaat door tijdens het rusten.

De biefstuk wordt op de draad gesneden zo worden de spiervezels verkort en blijft het vlees malser en fijner om te eten. Zout onttrekt vocht aan het vlees en peper verbrandt vaak bij het bakken. Dus na het bakken peper en zout toevoegen voor een fijnere smaakbeleving.

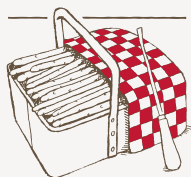
Een Beefham met smaak!

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

De chefs zijn er enthousiast over en werken graag met een mooie, sappige en magere runderham.

Zeker in de combinatie met asperges.





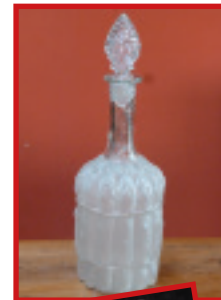
DeWit
Asperges

Puur uit Mariaheide

Al 25 jaar
hét adres voor
de lekkerste
asperges

Asperge porselein

Ooit begon het met een schaal die via internet gekocht werd. Deze verdween wel naar zolder omdat de kleur te-genviel en hij eigenlijk niet mooi was. Later (wel 15 jaar) toen ze meer over de schaal te weten kwam en ook met medeverzamelaars sprak, werd de schaal toch langzaam mooier. Ondertussen heeft Sandra een grote verzameling van meer dan 200 schalen en ander voorwerpen die met het eten en het opdienen van de asperge te maken hebben. En dat opdienen daar fantaseert Sandra graag over. Ze ziet het al helemaal voor zich. Terug in de tijd als de bediende van een welgestelde familie, misschien wel van adel, de prachtig gedecoreerde schaal met asperges aan tafel brengt en de smakelijke witte asperges met zilveren bestek uitserveert. Bij de meeste schalen heeft Sandra een verhaal of het nu van weleer is of van waar de schaal zijn oorsprong vindt en soms het verhaal van de reis die de schaal gemaakt heeft. Het verhaal waar Sandra de schaal vandaan heeft, vertelt ze zeker en veel schalen komen van ver. Frankrijk, Zuid Duitsland, Scandinavië en Engeland zijn geen uitzondering en daar heeft ze ook verschillende ander verzamelaars leren kennen die elkaar met regelmaat ontmoeten en kennis van dit fraaie porselein uitwisselen. In de aspergewinkel hangt maar een heel klein deel van de verzameling. Wil je meer zien of weten dan kun je Sandra contacteren.



Dagelijks verse asperges
van 1 maart tot 24 juni.
Wilsvoortweg 3, 5464 TK Mariaheide (Veghel)
T 0413 - 36 41 76 | M 06 - 181 499 80
Wij zijn iedere ma t/m zat
geopend van 8.30 tot 18.00 uur

www.DEWITasperges.nl

coop Walraven

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



Asperge-flap

10 plakjes bladerdeeg, 10 gekookte asperges (goed uitgelekt), 2 eetlepels vers geknipt bieslook, 3 hardgekookte eieren, 10 volle eetlepels geraspte kaas, 1 ei

Bereidingswijze

Leg de plakjes bladerdeeg plat neer om ze tot een driehoek te kunnen vouwen. Snijd de gekookte asperges in kleine stukjes en vermeng ze met de bieslook, de eieren en 5 eetlepels kaas tot een stevige massa. Schep op elk bladerdeeglapje een flinke eetlepel van dit mengsel. De lapjes als een flap dubbelvouwen en met de tanden van een vork de randjes stevig aandrukken. De flappen bestrijken met het losgeklopte ei en met de resterende kaas bestrooien. leg de flappen op een ingevette bakplaat, niet te dicht bij elkaar en bak ze in ongeveer 25 minuten in een voorverwarmde oven op 220 graden.

Een heerlijke snack en wil je het nog wat hartiger snijd er wat gekookte ham door.

www.winkelcentrummolukkenstraat.nl



Rudie Walraven,
gaat zelf de boer
op!



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



WELKOM BIJ DE GROOTSTE COOP VAN NIJMEGEN





BELEEF EEN GOEI LEVEN IN HET LAND VAN CUIJK!



WE HEBBEN HET GOED VOOR MEKAAR IN ONS LAND VAN CUIJK

Een prachtige, groene omgeving. Gastvrije mensen om je heen. Heerlijk en eerlijk eten.

En alles wat je écht nodig hebt in de buurt. Het is een Goei leven in het Land van Cuijk en daar zijn we trots op!



'Een Goei Leven' is een unieke samenwerking van ondernemers, organisaties, verenigingen, onderwijsinstellingen en gemeenten in het Land van Cuijk. Het doel: het Goeie Leven in het Land van Cuijk vast te houden en daar waar mogelijk beter te maken. Voor iedereen. Jong en oud; inwoner en bezoeker.



info@goeileven.nl

de Nacht van
een goei leven
LAND VAN CUIJK

ZATERDAG
23 JUNI '18

OP BIJZONDERE
LOCATIES IN HET
LAND VAN CUIJK

**BRABANT
CELEBRATES
FOOD**

info & tickets: www.nachtvaneengoeileven.nl

Ontdek het Goeie Leven in het Land van Cuijk en beleef de kortste nacht van 2018 in onze mooie regio! Op zaterdagavond 23 juni vindt de Nacht van een Goei Leven plaats, één van de bijzondere evenementen van Brabant Celebrates Food. Met onder meer:

- spannende wandelingen in het schemerdonker;
- (h)eerlijke proeverijen van streekproducten en pop-up diners;
- lichtkunst, poëzie en interessante lezingen.

Een uniek evenement op tenminste negen bijzondere locaties. Op het water, in de bossen, langs de velden en aan dorpspleinen. Je mag het niet missen!
info & tickets: www.nachtvaneengoeileven.nl



Smaakfestivals · Culinaire wandelingen · Boerenmarkten · Pop-up restaurants
Boerderij-Fietsroutes · de Nacht van een Goei Leven · Heerlijke & eerlijke
streekproducten · meerdaagse arrangementen

Boompjes Restaurant

In het hart van het mooie Overloon vindt u Boompjes Restaurant.

Het jonge ondernemersechtpaar, Jaap en Veronique Volman, runnen sinds half februari 2018 dit luxe, eigentijdse restaurant als ambassadeur van Dutch Cuisine. Op de kaart staan specialiteiten van Nederlandse bodem.

Asperges zijn een bijzonder mooi Nederlands seizoenproduct met oneindig veel mogelijkheden. Daarom is het een van Jaaps favoriete ingrediënten om mee te werken.

Laat u verrassen en kom proeven!



BOOMPJES
RESTAURANT



Geroosterde kabeljauw met gebakken asperge en saus van asperge en koffie

Receptuur voor 4 personen

- * Maak de kabeljauw schoon en rooster met een gasbrander (crème brûlée brander) rondom goudgeel. Garen in de oven
- * 200 g asperge (soep stukken) met 50 g room, 2 g zout en 2 gekneusde koffieboontjes glad draaien in de blender en 30 minuten garen op 90 graden, zeef vervolgens de puree.
- * 12 geschilde asperges 2-3 minuten bakken in ruim olie tot ze rondom goudgeel zijn. Op smaak brengen met zout en eventueel verder garen in de oven.
- * Rasp over het gerecht wat koffieboontjes en hazelnoot.



Boompjes Restaurant | Irenestraat 1 | 5825 CA Overloon | 0478 64 22 27 | info@boompjes-restaurant.nl
Openingstijden: donderdag t/m dinsdag 12.00 - 22.00 uur | woensdag gesloten

Win een lunchcheque, oliepakket, kookworkshop, bezoek bij Livar of Foodsaver

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

- lunch-cheque van Brienen aan de Maas
 - pakket olijfolie van Valderrama
 - kookworkshop voor 2 personen in de keuken van het Aspergemagazine
 - bezoek en proeverij voor 4 personen bij Livar
 - Foodsaver vacuümverpakkingssysteem
- Stuur je oplossing met telefoonnummer en woonplaats voor 12 juni, dus 9 namen naar: studio@special-magazine.nl
De winnaar krijgt persoonlijk bericht.
Succes!



Kom koken en eten . . .
Onze keuken is geschikt voor groepen van 8 tot 16 personen.
info@ferryvloet.nl
0485 45 29 43

Doe mee en win!

GENIETEN VAN.....



Steenstraat 51
5831 JB Boxmeer
The Netherlands
+31 (0)485 57 82 22

www.riche.nl



Puzzel

44

Charlotte van paling en asperges

Ingrediënten: 8 personen

16 asperges

100 gr. in reepjes gesneden paling

2,5 dl. aspergebouillon (van de schillen met water en een beetje witte wijn, zout en 1 takje tijm 20 min laten koken en zeven)

5 dl. slagroom opgeklopt, met peper en zout op smaak gebracht

10 gr. in koud water geweekte gelatine

preilintje heel even in kokend water gekookt en koudgespoeld met koud water

Bereidingswijze:

Schil de asperges en kook ze beetgaar af, zodat ze nog een kleine bite hebben. Neem 2,5 dl. aspergebouillon en breng deze aan de kook.

Knijp de geweekte gelatine uit en los op in de bouillon. Laat het mengsel afkoelen tot de massa hangend wordt, dan de opgeklopte slagroom beetje bij beetje toevoegen. Spatel als laatste de gesneden paling erdoor en doe het geheel in een spuitzak. Snijd de asperges in de lengte door midden en nog een keer op de helft. Zet de asperges recht op in de charlottevorm in het rond en spuit in het midden de palingmousse, zodat de asperges blijven staan. Laat het opstijven in de koeling. Het liefst een dag van tevoren. Verwijder de vorm en knoop het geheel af met een preilintje om uit elkaar vallen te voorkomen. Plaats het geheel op een bord en garneer het geheel naar wens met bv; paling, Hollandse garnalen of een stukje kreeft.



Gekarameliseerd Livar Buikspek



In deze bereidingsuggestie wordt het Livar buikspek gemarineerd in een mooie mix van verschillende kruiden. Vervolgens wordt het buikspek gegaard en voor het serveren gekarameliseerd met rietsuiker. Voorgerecht voor 10 personen.

Ingrediënten:

3 stuks steranijs

2 kaneelpijpjes

4 theelepels zwarte peper

2 theelepels koriander korrels

1 theelepel venkelzaad

½ theelepel kruidnagel

125 gram grof zeezout

2 eetlepels suiker

1 theelepel fijngesneden knoflook

1 bosje tijm

½ bosje rozemarijn

1,5 kg Livar Buikspek z/zw

Bereidingswijze:

Alle specerijen in een droge pan roosteren op het vuur. Vervolgens fijn cutteren. Dit mengen met de rest van de ingrediënten en hier het Livar buikspek mee insmeren. Dit 48 uur laten marinieren en vervolgens goed afspoelen. Gaar het spek in de oven in groente bouillon ongeveer 3 uur op 140° C.

Extra:

Voor een extra smaaksensatie kunt u het Livar buikspek tenslotte karameliseren op de vetkant met rietsuiker.



Asperges met Scampi's op Aziatische wijze

Asperges met scampi's op Aziatische wijze – Verrassend misschien asperges uit de wok, maar asperges zijn echt op verschillende manieren te bereiden. Heel anders en smaakvol door de Aziatische insteek.

Ingrediënten: 12 personen

500 gram witte asperges

12 scampi's (gepeld)

1 citroen (sap en schil)

2 kleine wortels, dunne plakjes

3 lenteuitjes (stukjes van ongeveer 4 cm)

1 teentje knoflook (gesnipperd)

2 cm verse gember (geraspt)

3 eetlepels sojasaus

1 theelepel sesamolie

2 theelepels bruine basterdsuiker

4 eetlepel olie

1 eetlepel witte wijn

zeezout

vers gemalen peper



Wij geven jonge talenten graag een podium. Hard werkend in de horeca heb ik Lucki ontmoet en gezien dat ze meer kan. Koken, zingen en studeren daar is ze druk mee. Dit zijn de talenten die zorgen dat we straks lekker en verantwoord kunnen eten.

Spiraal van asperge met kaantjes van aardappel en ham, beurre noisette en een cured egg

Benodigdheden:

1 ei - 5 asperges - 1 eetlepel aardappelzetmeel - 250 gram roomboter - 5 aardappelen - 200 gram beenham - 150 gram creme fraiche - 500 gram keukenzout

Cured egg

Splits het ei. Doe de helft van het zout in een kommetje, leg hier de eidooier op. Bedek het ei met de andere helft zout. Laat dit minimaal 2 uur in het zout liggen. Spoel het ei heel voorzichtig onder een dunne straal koud water af. Serveer direct

Beurre noisette

Zet de boter op het vuur en wacht totdat het een nootachtige kleur begint te krijgen. Klaar dan de boter door het bovenste laagje eraf te scheppen.

Mousseline

Kook de aardappelen gaar. Duw de aardappelen door een zeef zodat ze zo fijn mogelijk zijn. Meng de puree met de creme fraiche en 150 gram van de beurre noisette tot een mooie gladde massa.

Asperge spiraal

Smelt 50 gram boter.

Meng hier het aardappelzetmeel doorheen.

Schil de asperges. Kook de asperges met zout en roomboter tot ze net verder als beetbaar zijn. Maak met de mandoline dunne lange plakken van de asperge. Begin met een dun stuk asperge en rol deze op. Als je een mooie ronde hebt, zorg dan dat je de volgende plakken licht insmeert met het aardappelzetmeel. Vouw de andere linten om de ronde heen, ga hiermee door totdat je de gewenste grootte hebt.

Pak voorzichtig op met een spatel en zet deze op een plaatje in de oven voor 10 min op 180 graden.

Afwerking

Maak een cirkel met de aardappel mousseline in het midden van het bord. Strooi hier de ham en aardappel kaantjes op. Plaats dan voorzichtig de asperge spiraal op de aardappel mousseline. En als showstuk de cured egg in het midden van de spiraal. Garneer af met de beurre noisette rondom de aardappel mousseline.

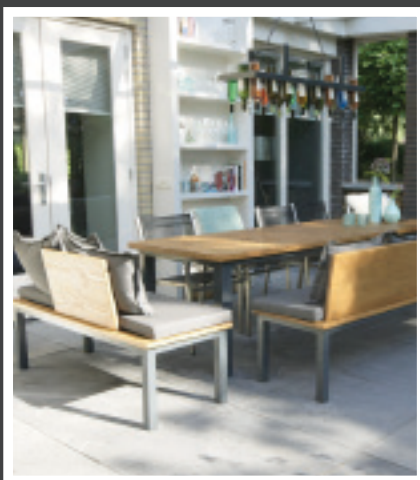
Kaantjes

Snijdt de aardappel en de beenham in en fijne bruine nisse. Zet een pannetje met arachide olie op. Frituur de aardappel kaantjes totdat ze goudbruin zijn. Leg ze dan op een vel keukenpapier en breng op smaak met zout. Frituur dan kort de ham.



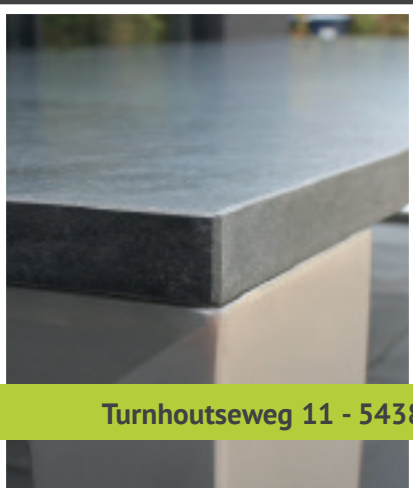
Hey lezers van het Aspergemagazine,
Ik ben Lucki Pijpers en studeer momenteel Voeding&technologie maar binnenkort student Food Innovation, ook heb ik de koksopleiding afgemaakt in Cuijk bij ROC de Leijgraaf. In het weekend en een dag in de week sta ik in de keuken bij Hotel&brasserie De Zwaan in Venray, het koken zal en kan ik niet loslaten. Het is een grote passie! Geniet van dit recept en de rest van de leuke recepten in het magazine.





Openingstijden:
Ma - Vr op afspraak
Zaterdag 10.00 - 16.00

**luxetuin
tafels.nl**



Turnhoutseweg 11 - 5438 NR Gassel (tussen Cuijk en Grave) - info@luxetuintafels.nl - Tel 0486 47 25 52



24 juni 2018 Adieu Asperge - info www.brienaandemaas.nl

Veel producten die de pan in gaan, komen direct van het land en zijn heerlijk vers. Bij ons koken en eten wordt samen volop genieten van eerlijke gerechten en bijzondere wijnen. Van de boer naar het bord in ieder geval zo kort mogelijk.

In onze keuken kookt u samen met familie, vrienden, buren, teamgenoten of collega's onder leiding van een kok uw eigen gerechten om er vervolgens gezamenlijk van te genieten. Koken bij ons betekent dat uw gezelschap uit minimaal 8 personen en maximaal 16 personen kan bestaan.

Bij binnenkomst en ontvangst (uiterlijk 18:00 uur) krijgt u een welkomstdrankje en een amuse. Na ontvangst wordt samen met de kok het menu doorgesproken en worden de taken verdeeld. Daarna gaan we aan de slag. De ene groep begint met het voorgerecht, een ander met het fileren van de vis of het vlees en weer een andere groep begint met het dessert.

Uiteraard ontbreekt een goed gedekte en feestelijke tafel niet. Daar zorgen wij voor. De wijn wordt afgestemd op de gerechten en natuurlijk is er ook bier of frisdrank. Na het diner serveren wij nog koffie of thee.

U bepaalt het thema van het menu en wij adviseren u graag over de seizoenproducten en het versaanbod van het moment. Voor de hele groep wordt er een leuk menu



samengesteld, waarin we rekening houden met allergieën, diëten en de dingen die u niet wilt eten. U geeft aan ons uw keuze van het menu door en wij gaan zorgen dat u een leuke en culinaire avond beleeft.



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

Workshops:

Italiaanse keuken

anti-pasta, vis, soep, risotto, tiramisu, panna cotta, ...

Oosterse keuken

met al zijn specerijen, kruiden, technieken, ...

Asperges

wit, groen, gekookt, van de grill, salade, ...

Van het hele varken

worst en rollade maken, marineren, ...

Hamburgers anders

gehakt maken, met vis en kip, vormen, ...

Barbecue met grote stukken vlees

dus net even anders, slow, pulled porc, ...

Naar eigen idee

deze kun je zelf in overleg invullen, ...

Kijk op: www.ferryvloet.nl

voor de agenda van de diverse workshops en meld je aan via de mail:

info@ferryvloet.nl

Culinair genieten in Mill

An advertisement for Verlinden Jeweler Optiek. The top half of the image shows a woman's hand with a diamond ring and bracelet resting on a man's hand wearing a watch. In the foreground, several pieces of white gold jewelry, including rings and a bracelet, are displayed. The background includes a glass of red wine and silverware on a white table. The logo for 'JUWELIER OPTIEK VERLINDEN' is in the top right corner.

JUWELIER OPTIEK
VERLINDEN

Ook dit voorjaar weer een
schitterende collectie witgoud

www.verlinden.tv

Pastoor Jacobsstraat 34 | Sint Hubert | 0485-451291



Aspergemagazine
cultuur & genieten



www.aspergemagazine.nl

Idee en realisatie: Fotografie & meer ... Ferry Vloet Mill

ISSN 2213-4948