

Uitgave 2019

ASPERGE

magazine

cultuur
receptuur
wijn & genot

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



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.

Bij slow food denk je al snel aan een groot stuk vlees voor vele personen gaard in een oven of nog mooier in een Big Green Egg boven zacht gloeiende houtskool van een fijn geurende kwaliteit en dan vele uren lang. Ik zie het al helemaal voor me en het water loopt me al in de mond.

Maar die asperge is ook Slow food zeker als je kijkt wat er onder de grond gebeurt. Als eind juni het steken stopt dan groeit de stengel door en wordt ze groen. Na een aantal weken zie je een groene waas van planten en het uitlopen van de stengels over de velden. Er gaan zich dan bloempjes vormen en besjes voor nieuwe planten. Nu gebeurt het in diezelfde periode dat er diep onder in de bedden al nieuwe scheuten ontstaan die al "slow" gaan groeien. Dit duurt tot in het voorjaar tot de grond weer een aangename temperatuur krijgt en de scheuten uitgroeien tot prachtige witte asperges.

Slow food of Slow cooking is niet nieuw het is al eeuwen zo. Als je bedenkt dat zo ongeveer een eeuw geleden het vrij gebruikelijk was, zeker in slechtere tijden met veel armoede, dat je een pan met eten bij de bakker af gaf voor je ging werken. De bakker zette die pan dan in de oven als hij klaar was met het broodbakken. In de nog hete oven gaarde de maaltijd slow en als je van het werk kwam haalde je je pan weer op. Hier werd toen al gebruik gemaakt van restwarmte.

Het was toen gewoon dat je zelf op een eerlijke manier gewassen verbouwde en dieren fokte om van te leven. Gewoon de producten eten van het seizoen. In de late herfst werd het varken geslacht en was er balkenbrij en zult. Het voorjaar bracht weer verse groente met die prachtige asperge.

Asperges, geniet er weer van een heel seizoen lang eerlijk en heerlijk!

Met culinaire groet,
Ferry Vloet





Limgroup®



Toprassen voor smakelijke asperges

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



LIMGROUP BREEDING PREMIUM VARIETIES

WWW.LIMGROUP.EU



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 in de teelt van smakelijke aardbeien. Aan de Rosmolenweg in Oostrum hebben Peter en Angelique nu kassen, tunnels en een buitenveld waar de aardbeien geteeld worden.

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

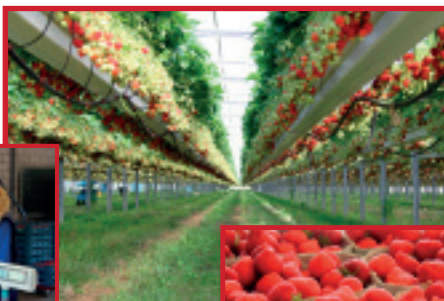
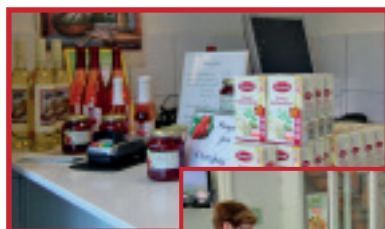
De vroege asperges worden in de verwarmde kas (1,5 ha.) in de Meterik geteeld. Aansluitend wordt er buiten onder minitunnels en zwart-wit folie geogst. Daarom zijn er verschillende aspergepercelen aangeplant, zodat ze nu ruim 9 ha. asperges kunnen telen. Het seizoen start rond half maart en eindigt 24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

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
 Instagram [mts_jeuken_de_swart](https://www.instagram.com/mts_jeuken_de_swart)

Teler



Asperges hollandaise

Hollandaise saus

3 witte asperges , 200 gr boter , 1 foelie blad

300 gr eigeel, 150 gr castric, 3 gram zout, 20 draaien peper, sap halve limoen.

Een castric (castrique) is een ingekookte basissaus die verwerkt kan worden in andere sauzen. Gebruik 200 gr witte wijn azijn, 150 gr sjalot fijn gesneden, rozemarijn, tijm en knoflook. Kook het geheel en laat trekken en afkoelen. Dit kun je goed bewaren. Schil de asperges en snijd deze in grove stukken. Laat de boter smelten en doe de asperges erbij met de foelie. Laat deze een kwartier op laag vuur trekken. Klop 300 gr eigeel op met 150 gr castric, voeg gelijk het zout en peper eraantoe. Klop dit luchtig en gaar tot ongeveer 60 graden celsius en voeg de gezeefde asperge boter toe. Als laatst het sap van de halve limoen toevoegen. Bewaar de saus warm of serveer direct. Voor een schuimige saus doe je de saus in de kidde met 2 gas patronen. Breng water aan de kook met zout, peper en foelie. Kook de asperges totdat ze gaar zijn. Portioneer de asperges naar wens

Zalm

olijfolie, dille, limoen, citroen, peterselie poeder.

Doe de olijfolie in een bakje en voeg daar fijngesneden dille aan toe. Voeg daar citroensap bij van 1 citroen en de zeste (dun gesneden schil) van een limoen. Marineer de zalm een uur in deze geurige olie.

Bak enkele broodsticks, pocheer eitjes, doe er voldoende saus bij en sprenkel de peterselie poeder over het gerecht.



Huzarensalade met gegrilde asperge

250 gr aardappel, 250 gr Bourgondische ham, 1 eetl gehakte platte peterselie, 3 asperges, 3 eieren, crème fraîche en Baharat kruidenmix.

Deze Arabische kruidenmix kun je zelf mengen met de volgende hoeveelheden:

4 theelepels paprikapoeder, 3 theelepels gemalen zwarte peper 1 theelepel kaneelpoeder, 3 theelepels koriander, 2 theelepels komijn, 1 theelepel gemalen kruidnagel en 1 theelepel kardemon.

Snijd de aardappels brunoise (kleine blokjes) en kook deze in licht gezouten water. Als de aardappels gaar zijn dan spoel je ze meteen koud.

Snijd de gekookte eieren, de Bourgondische ham, aardappels en de asperges ook in kleine stukjes. Voeg deze ingrediënten samen in een kom.

Doe de crème fraîche in een kom, voeg daar een beetje Baharat kruidenmix aan toe en breng het op smaak met zout en peper. Voeg dan nog de fijngesneden peterselie toe.

Meng alles bij elkaar tot een mooi geheel.

Snijd een stukje brood in dunne plakjes en bak deze mooi goudbruin in een pan. Snijd hierna daar mooie croutons van.

Zo heeft de salade een lekker krokantje.

Gebakken gambarouleau,
gebakken asperges en
aspergeschuim



Aspergesoep met gambarouleau en dragon

Ingrediënten voor 6 personen

1 l aspergebouillon (van de schillen), 5 dl koksroom, 5 dl kippenbouillon, 100 gr crème fraîche, zout en witte peper

Gambarouleau: 300 gr garnalen, 2 bosjes dragon, peper/zout, visbouillon poeder naar smaak

Aspergesoep: Kook de aspergebouillon, kippenbouillon en de koksroom in een mooie dikte. Breng op smaak met de crème fraîche, zout en witte peper.

Gambarouleau: Draai de ontdooide gamba's fijn in de keukenmachine met de dragon, peper/zout en visbouillon poeder. Zorg dat je niet te lang blijft draaien, zo blijven er nog stukken in. Doe de rouleau in een spuitzak en spuit in de lengte op plakfolie. Rol het strak en goed dicht op in de folie. Gaar in een roner, de stoomoven of ovenschaal gevuld met water op 70 graden Celsius voor ongeveer 30 minuten.

Afwerking: Snijd de gambarouleau in het gewenste formaat en leg in het midden van het bord, plaats als garnering ook wat aspergekoppen. Schuim de aspergesoep op met een staafmixer en doe deze in een schenkan. Zet de borden in en schenk de soep rondom de rouleau.

Klassieke asperge met een twist

Ingrediënten (4personen)

20 st witte asperge, 20 plakken Serrano ham, 4 eieren, 100 gr bloem, 200 gr eiwit, 200 gr panko(japanse broodkruim), 100 gr boter, peper/zout

Werkwijze:

Zet een pan op vuur met water voor de eieren.

Doe de eieren in de pan als het water aan het koken is voor 5 minuten. Pel de eieren. Paneer de gepelde eieren als volgt: Haal de eieren door de bloem, door het eiwit, door de panko, door het eiwit (2de keer) en nog een keer door de panko.

Zet de boter in een steelpan op laag vuur totdat er goudbruine stippels in komen (beurre noisette) roer constant tijdens het opwarmen. Schil en kook de asperges beet gaar in water met zout. Snijd het onderste van de asperges af en zorg dat de asperges dezelfde lengte hebben. Snijd daarna de kop van de asperge af, 1/3 van de lengte van de asperge. Rol om de 2/3 van de asperge Serrano ham.

Frituur de eieren totdat ze goudbruin zijn.

Verwarm de ingerolde asperges en koppen even een minuut in de oven. Snijd de eieren in halve parten.

Maakt het gerecht af zoals het op de afbeelding staat. Maak op smaak met zout en peper en een klein beetje beurre noisette(gebrande boter)

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 eigen vocht ge-gaard. En niet te vergeten gebakken op de hout gestookte Quan bakplaat.

25 JAAR MEESTERKOK



René Brienen

ANNO | 1993



MICHELIN
2019

Grotestraat 11
5855 AK Well (L)
+31 (0)478 501967
www.brienaandemaas.nl

Venkel salade met zalm bonbon en rijsteviel

Cepes bouillon met bitterbal van hooiham

Marshmallow van komkommer met gerookte zalm en krab tartaar

Asperge soep met kreeft en olijfolie sneeuw

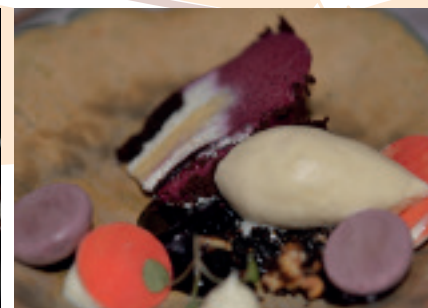
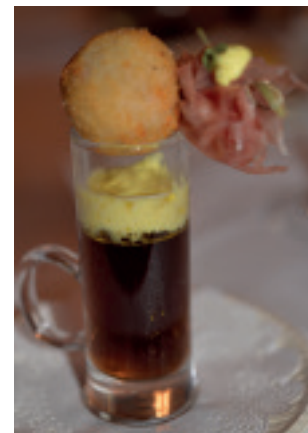
Hooiham, eitje, slierasperge en schuim van aardappel

Gerookte forel van de Bge met saus van sereh en asperge

Tamme eendenborst met boerderijhaan en aspegerge

Carpaccio van lam met schuim van truffel en gebakken asperge

Rood fruit met witte chocolade





Nu ik dit zo zit te schrijven, geniet ik al van het vooruitzicht naar het "Spargelfestival" in Hostellerie am Schwarzsee in Zwitserland. Zoals elk voorjaar de asperges traditioneel de Lente inluiden zo gaat René Brienen met die asperges naar Zwitserland voor het aspergegala.

De afgelopen jaren zijn er steeds verschillende bevriende meester-koks van Brienen mee geweest om de gasten te verwennen. Het afgelopen jaar (2018) met Otto Nijenhuis van Chateau Sint Gerlach en Cazimir Evens, Vane restaurant, NH hotel Eindhoven die samen met het team van Hostellerie Schwarzsee en enkele Nederlands meester-koks een geweldig zeven gangen diner presenteerden. Gerechten als op hooi gerookte kreeft, kruidig gemarineerde tonijn, gerookte zeebaars, gegrilde kabeljauw, ossenstaart met karnemelk aardappelpuree, kalfslende met eendenlever en knoflook en dit alles met asperges op verschillende manieren bereidt. Als slot werd er nog een in honing gegaarde asperge met witte chocolade geserveerd. Het was weer een beleving voor de smaakpapillen. Zeker moet ik niet vergeten dat dit alles werd begeleid door de exquisite Zwitserse wijnen van Badoux Vins, Aigle steeds passend bij de gerechten. De avond werd begeleid door live entertainment dit jaar met een klassiek tintje.

Eigenlijk ben ik wel weer benieuwd wat het dit jaar zal brengen. De media en "wandelingen" geven al prijs dat er een keur aan koks meegaat, zeven Michelin sterren. Naast de eigen ster van René Brienen, Martin Kruithof (De Lindenhof, **), Erik van Loo (Parkheuvel, **), Erik de Mönnink (De Swarte Ruijter, *) en Yuri Wiessen (Restaurant Wiesen, *). En dan zijn er ook nog de meester-koks Michel Lambermon en Hein Willems. Dit belooft een asperge spektakel te worden en een uniek evenement voor Peter Roodbeen met zeven sterrenkoks in de keuken van Hostellerie am Schwarzsee.

Helaas als je dit leest, is het al weer voorbij. Maar, zoals het bij tradities hoort, verwacht ik dat er het volgende jaar ook weer een Aspergegala komt. Steeds anders en steeds verrassend.

Wil je het zelf ervaren contact Peter Roodbeen en je hoort wat de mogelijkheden zijn in Hostellerie am Schwarzsee en niet alleen voor het aspergegala. Ook voor een zomervakantie of een skitrip is de Hostellerie een gezellige en gastvrije plaats met prachtige kamers en een prima keuken.



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



NU WEER VOLOP VERKRIJGBAAR



ASPERGES
Verrassend lekker
en erg gezond!



Zandberg 14 B - Helden - Tel: 077 307 1444

www.teboza.com



Het AspergeGilde Peel en Maas, burgemeester Wilma Delissen en Cittaslow

Traditiegetrouw organiseerde het AspergeGilde op zondag 24 maart de opening van het aspergeseizoen in de 'Asperge-gemeente' Peel en Maas. Deze opening vond plaats op het prachtige asperge- en rabarberbedrijf van Luc en Sanne Linders in Beringe. Zoon Siem heeft dit jaar al op 6 maart de eerste asperge gestoken.

De gemeente Peel en Maas is ruim een jaar geleden toegetreden tot het internationale netwerk van Cittaslow. Cittaslow is een netwerk dat het goede leven centraal stelt en is ontstaan vanuit de Slow Food beweging. Dit betekent productie van hoge kwaliteit, dicht bij de mensen, op een duurzame manier geteeld. In een Cittaslow gemeente kunnen inwoners en bezoekers op een plezierige, gastvrije manier en op een menselijk tempo genieten. Gezond Actief dus. Dit past perfect bij het AspergeGilde en wat we als Peel en Maas zijn.

De oorsprong van Cittaslow ligt in Orvieto (Italië) waar vier burgemeesters besloten om het gedachtegoed van Slow Food en het goede leven te verweven in hun gemeentelijke bestuur en cultuur. Inmiddels is dit gedachtegoed verspreid en is Cittaslow een netwerk van ruim 230 gemeenten verspreid over de hele wereld.

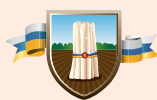
We zijn heel blij en trots dat we vorig jaar mochten aansluiten bij dit netwerk. En dan is het wel heel mooi dat onze kernkwaliteiten al overeenkomen met het gedachtegoed van Cittaslow. In april zullen de eerste enthousiaste ondernemers officieel gecertificeerd worden en toetreden tot ons Cittaslow Peel en Maas netwerk.



Peel en Maas is het belangrijkste gebied voor de aspergeteelt. Er wordt in onze regio keihard gewerkt voor de beste kwaliteit. We staan met onze asperges in Nederland en misschien wel in de wereld aan de top!

Ik krijg wel eens de vraag: "Hoe krijgen we iedereen aan de asperges?" Dat zou eigenlijk geen grote uitdaging hoeven te zijn. Want wees eerlijk: asperges zijn toch superlekker en er zijn zoveel bereidingswijzen. Of je ze nu kookt, stooft, wikt, er soep van maakt, verwerkt in de salade of in een snack, het maakt allemaal niet uit. Het is altijd smullen!

Vandaag start een periode waar de handen uit de mouwen én de handen in elkaar geslagen moeten worden. Ik wens iedereen een fantasistisch aspergeseizoen!



ASPERGEGILDE
PEEL EN MAAS

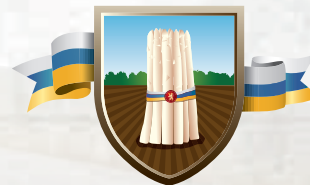
Welkom bij het AspergeGilde Peel en Maas!

Het AspergeGilde Peel en Maas is een unieke samenwerking van 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.

Meer weten over onze activiteiten? Volg ons dan op Facebook. Kijk voor meer informatie ook op onze website: www.aspergegildepeelenmaas.nl. 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!

Ambassadeurs 2019:

Will Teeuwen, Paul Sanders, Santi van Hensberg en Frank Laenen.



ASPERGEGILDE

PEEL EN MAAS



Hoofdsponsors:



alfa



accountants
en adviseurs



Rabobank

neessen
aardbei & asperge planten

TEBOZA
100% ASPARAGUS



Subsponsor:

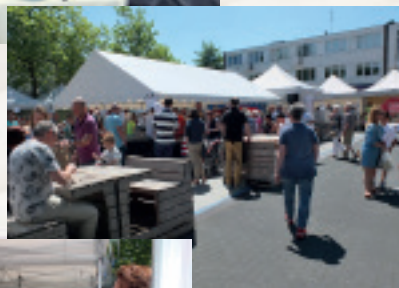
Limgroup

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
LLTB
Loonbedrijf Jan Bos VOF
Loonbedrijf Maas BV
Loonbedrijf Gebr. Hermans BV
Loonbedrijf Seelen BV
Mertens BV
Mart Munsters BV
Vohamij Heythuysen BV

Vrienden:

De Heldense Bossen BV
De Schatberg
De Zoes "Preuve, Prooste, Praote"
Equestrian Centre de Peelbergen
GS Products
Libelnet BV
Niens Horeca
Ria Joosten Catering & Evenementen
Sandton Château de Raay
Van Pol NL
Wijn & Golfdomein Kapèlkeshof
Restaurant op d'n Berg



ASPERGEGILDE
PEEL EN MAAS

Onze telers

Peeters Asperge, 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

Linders Asperges & Rabarber,

Luc en Sanne Linders

Groeze 11 | 5986 NT Beringe

Mts. Lemmen, Hay en Margo

Loo 18 | 5981 NP Panningen

Mts. Peeters, Leon en Angélique

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



ASPERGEGILDE

PEFFI EN MAAS

Opening
Aspergeseizoen
2019



Equestrian Centre de Peelbergen,

is een moderne hippische accommodatie. We verwelkomen onze gasten van over de hele wereld. Drie grote overdekte arena's zorgen voor non-stop winterseizoen en tijdens de warme zomermaanden bieden onze zand- en gras arena's geweldige wekelijkse evenementen. In het gezellige restaurant kun je heerlijk lunchen of dineren. Ook als bezoeker kan je onze wedstrijden, evenementen en restaurant vrijblijvend bezoeken. Equestrian Centre de Peelbergen is de plek waar alles samenkomt! Team Peelbergen hoopt u binnenkort te verwelkomen op onze schitterende locatie.

Equestrian Centre De Peelbergen
 Travers 5 (navigatiesysteem Peelstraat)
 5976 PL, Kronenberg
 +31 77 763 0110
 info@peelbergen.eu
 www.peelbergen.eu



1ste Kistje Asperges voor het Goede Doel



Tijdens de opening van het aspergeseizoen bij het Asperge Gilde Peel en Maas werd het eerste kistje asperges geveild voor het goede doel. De opbrengst is voor het Alzheimer-café Peel en Maas. Sinds 10 jaar actief in de gemeente. Waar elke maand op de 3e dinsdag een thema-avond in 't Erf in Egchel wordt georganiseerd met het doel om de gasten, mensen met dementie, mantelzorgers en geïnteresseerden te ondersteunen in het omgaan met de ziekte. Maar als ontspanning is er ook elke 2e donderdag in "de Vriendschap" in Beringe een "Danssalon" Met aangepaste muziek kan er worden gedanst door mensen met dementie, hun mantelzorgers en belangstellenden. Verder zijn er 2 maal per maand gespreksgroepen voor mantelzorgers waar de deelnemers hun ervaringen kunnen delen in de omgang met deze ziekte.

Frank Laenen van Equestrian Centre de Peelbergen bracht het hoogst bod uit en het Aspergegilde verdubbelde het bedrag tot € 680,00 een fraai bedrag voor het Alzheimer-café.



www.alzheimer-nederland.nl

DE WINTERTUIN

RESTAURANT



Wij hebben de lekkerste asperges voor u!

Laat u overtuigen en kom onze nieuwe en verrassende aspergerechten proeven in Restaurant De Wintertuin.

**Voor reserveringen neem contact op via
www.de-wintertuin.nl of tel. 077- 321 40 00.**

www.de-wintertuin.nl



“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 Limbourgonde 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 Aspergekoninginnen; 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



Arno De Best meesterslager!

Arno de Best van de gelijknamige slagerij in Bergen (L) geïnaugureerd als branche erkende meesterslager. Hij is daarmee een van de 5 meesterslagers, de hoogst haalbare titel in de slagersbranche.

De voorzitter van de Commissie Meesterproef roemde Arno de Best. Wat een fantastisch werk is er geleverd door deze vakman! De beoordelaars zagen zeker de diverse accenten die hij wist te presenteren. In de worstmakerij en de smaakbeleving die daar bij hoort, de passie voor een hoogwaardig vleesproduct en voor de presentatie daarvan maar ook een hoog ondernemersniveau.

Uit handen van Ad Bergwerff kreeg hij de oorkonde en uit de handen van SVH Meesterkok Erik van Loo, ontving hij de officiële gouden 'meesterspeld'. Vanaf vandaag mag meesterslager Arno de Best ook zijn persoonlijke bus met signature 'branche erkende meesterslager' dragen.

De meesterproef bestaat uit drie onderdelen: vers vleesbewerking, ondernemerschap en communicatie en worstmakerij en traiteur.

Bij het onderdeel worstmakerij en traiteur worden in twee dagen tijd 11 producten vervaardigd, waarin 22 technieken zijn verwerkt. In totaal beslaat de meesterproef vijf dagen.

De meestertitel is de hoogst haalbare titel in de slagersbranche en toont aan dat een slager het slagersvak excellent beheerst: als ambachtelijke vakman en ondernemer. De introductie van de meestertitel in de slagersbranche draagt bij aan een betere waardering en erkenning van het slagersambacht binnen en buiten de branche. Zeker ook om de instroom in de branche te verbeteren.

De titel 'branche erkende meesterslager' is er alleen voor de allerbesten in de slagersbranche.

Slagerij De Best
Mosaïque 3 | 5854 AW Nieuw-Bergen | 0485-341367
info@slagerijdebest.nl | www.slagerijdebest.nl





Ons restaurant laat u graag proeven van mediterrane sferen!

De Belaeving is gesitueerd in een bosrijk gebied, heeft een groot terras met uitzicht op de wijngaarden, schenkt wijn van eigen bodem en serveert typische Zuid-Europese gerechten 'vertaald' met lokale ingrediënten.

Dat zorgt voor een unieke belaeving!

De Belaeving
Neerseweg 90
5988 DA Helden
(077) 390 32 17
www.debelaeving.nl



Maandag gesloten, dinsdag van 10:00-17:00 uur en woensdag t/m zondag vanaf 10:00 uur geopend. Keuken is open tot 21.00 uur.



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



Asperges met een hoeve-éitje en bouillon van soja

Ingrediënten voor 4 personen

300 gr aardappelen - 1 kg asperges - 4 eitjes - 200 ml karnemelk - handjevol hooi - verse tuinkruiden voor de afwerking - boter - olijfolie - zout

Voor de bouillon:

4 stengels prei, grof gehakt - 2 wortels, grof gehakt - 1/2 knolselder, grof gehakt - 1 gemberknol, grof gehakt - 3 stengels citroengras - 3 el korianderzaadjes - 150 gr gedroogde shiitake - 2 el donkerbruine suiker - 250 ml sojasaus - 3 teentjes look, grof gehakt - 2 l water

Bereiden:

Doe alle ingrediënten voor de bouillon samen in een grote pan.

Breng aan de kook en laat 6 uur sudderen op een zacht vuurtje.

Haal de bouillon vervolgens door de zeef.

Schil de aardappelen en zet ze onder in gezouten water. Kook ze gaar.

Kook de asperges beetgaar in gezouten water.

Giet ze af en spoel ze af onder koud, stromend water.

Kook de eitjes zacht.

Giet de aardappelen af en doe ze in de blender. Voeg een klontje boter, een snuifje zout, een scheutje olijfolie en een flinke scheut karnemelk toe.

Mix tot een gladde crème.

Verwarm een grote pot op het vuur en doe hierin het hooi. Steek het hooi in brand met een gasbrandertje en leg daarop een rooster met de asperges. Dek af met een rvs schaal en laat het roken gedurende enkele minuten. Spoel de asperges vervolgens af met koud water en snij ze de in de lengte doormidden.

Serveren:

Pel de zachtgekookte eitjes en lepel er de crème van aardappel rond. Schik de gerookte asperges er mooi bij en overgiet het geheel met de bouillon van soja. Werk af met verse tuinkruiden.

Naar Jan Tournier



De mooiste en lekkerste asperges

Prius

- ▶ Zéér vroeg primeur ras, zeer wit, mooi gesloten kop, sterk tegen roest, stevig gewas.

Cumulus

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

Cygnus

- ▶ Robuust gewas. Middelvroeg ras, dikkere stengels, mooi gesloten kop, sterk tegen holle stengels.

Canticus

▶ NIEUW

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

Bacchus

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

Erasmus

- ▶ De 1e 100% mannelijke paarse asperge! Zeer vroeg met een hoge opbrengst, intens paarse kleur en goede smaak, salade-asperge.

▶ bejo.nl

P.O. Box 1749 ZH Warmenhuizen ▶ T + 31 0226 - 39 61 62 ▶ E info@bejo.nl



coop Walraven

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



Witte asperges met gegrilde zalmfilet en kruidensabayon

Ingrediënten

Voor 4 personen - 30 minuten

4 zalmfilets - 500 gr witte asperges - 1 el olijfolie - 3 takjes basilicum
2 sjalotjes - 4 witte peperkorrels - 2 takjes peterselie - 2 takjes basilicum
3 el witte wijn - 3 el droge witte wijn - 3 eidooiers - 5 el afgekoelde visbouillon
van tablet
zout - versgemalen witte peper

Bereiding

Doe voor de sabayon de sjalot, peperkorrels, kruiden, azijn en wijn in een pan en breng aan de kook. Laat op lage stand 5 minuten zachtjes koken tot de vloeistof een beetje is ingekookt. Zeef dit mengsel en laat afkoelen. Klop de eidooiers met de visbouillon los in een glazen of metalen kom. Spoel de vis af en dep ze droog. Bestrooi met zout en peper. Snijd van de geschilde asperges de onderste 2 cm af. Kook de asperges in water met zout in circa 10 minuten beetgaar. Breng ondertussen een pan met een laagje water aan de kook en zet hier de kom met het eimengsel in. Zet de warmtebron laag. Klop de wijn erdoor en blijf kloppen tot de saus luchtig wordt en gaat binden. Breng de sabayon op smaak met zout en peper. Verwarm een eetlepel olie in de grillpan. Gril de vis aan beide kanten mooi bruin en iets roze van binnen. Giet de asperges af en verdeel ze over 4 borden. Leg de zalm erbij en schep er een lepel sabayon over. Scheur de basilicumblaadjes erover.

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





María Vos

Amsterdam 1824-1906 Oosterbeek Stilleven met asperges en citroenen, olieverf op paneel 24,6 x 32,1 cm, gesigneerd en gedateerd 1877. Maria Vos schilderde schitterende stillelevens, vaak met groente, fruit en vis. In compositie en lichtval doen ze denken aan de 17e-eeuwse Hollandse pronkstillelevens. Knap was de manier waarop ze de verschillende materialen kon weergeven: blinkend koper, glanzende uien en het zilveren vel van vis. In 1854 vestigde zij zich samen met de stillelevenschilderes Adriana Haanen in Oosterbeek, waar ze vele schetsen, tekeningen en aquarellen van het Veluwe landschap maakte. De schilderes wordt daarom wel tot de Oosterbeekse School gerekend. Ook maakte zij studiereizen langs de Rijn en naar België en Parijs.

Adriaen Coorte

Hij werd tussen 1659 en 1664 geboren, waarschijnlijk in het magistratshuis aan de Markt in IJzendijke. Al vroeg ging Adriaen naar Amsterdam, waar hij actief was als kunstschilder en later in Middelburg waar hij vooral kleine stillelevens maakte. In de boeken van het Sint-Lucasgilde wordt vermeld dat Coorte 1695 of 1696 een geldboete ontving. Hij had een schilderij verkocht zonder te zijn ingeschreven bij het gilde. Coorte schilderde vaak op papier dat op een houten paneel was geplakt. Hij koos vaak één enkel onderwerp, bijvoorbeeld een enkele groente, of een schaal fruit. Veel schilderijen laten een stenen plint of tafel zien, waarop de voorwerpen liggen. De signatuur wordt wel geplaatst op het steen, alsof het ingegraveerd is. Hij schilderde vaak varianten van hetzelfde werk. Van de asperges zijn bijvoorbeeld 7 varianten bekend.

Erik Zwaga

Geboren in Ulft in 1960 en als autodidact, in 1980 begonnen met schilderen in de stijl van de Romantische school. Koekoek en Schelfhout waren zijn grote voorbeelden en zijn inspiratiebron. Vaak bezocht hij musea om de techniek van het schilderen te bestuderen. Na een periode van experimenteren en een meer abstractere richting op te zijn gegaan, heeft hij toch weer gekozen voor de rustige werkwijze van het realisme. Erik schildert voornamelijk stillelevens. Sfeer neemt een belangrijke plaats in. Rust en stilte zijn de sleutelwoorden als het gaat om de sfeer in zijn werk. Tijdens zijn reizen door Israël en Azië schilderde hij op platte kiezelsteentjes miniatuurlandschapjes. Deze verkocht hij aan andere reizigers om zo in zijn onderhoud te kunnen voorzien. Tussen zijn reizen door, terug in Nederland, loopt zijn schilderontwikkeling enigszins parallel met de kunststromingen uit de kunstgeschiedenis. Vanuit de Romantische school werd zijn werk meer impressionistisch en later geïnspireerd door Carel Willink, magisch realistisch.





Edouard Manet

Edouard Manet (1832-1883) woonde en werkte in Parijs. Hij kwam uit een welgestelde familie, maar zou later toch blijk geven over vooruitstrevende politieke denkbeelden te beschikken. Bovendien stond Edouard Manet aan de basis van een grote revolutie in de kunst. De ouders van Manet hadden bedacht dat Edouard rechten moest gaan studeren, maar daar had de jongeman geen zin in. Hij ging naar zee en kwam pas terug in 1849, toen zijn ouders zijn wensen wilden respecteren. Edouard Manet ging in de leer bij Couture en volgde avondlessen aan de Académie Suisse. Bovendien bracht Manet veel tijd door in het Louvre, waar hij het werk van de grote meesters kopieerde.

“Musea, ze hebben me altijd wanhopig gemaakt. Ik word er zo depressief van als er naar binnen ga en zie hoe miserabel de schilderijen eruitzien. Het wemelt er van de bezoekers en suppoosten. De portretten komen gewoonweg niet tot leven. En toch, sommige van hen, Velazquez, Goya, Hals ... je moet toegeven dat zij wisten wat ze deden, die gasten. Een beetje te gekunsteld, maar ze raakten nooit de realiteit uit het oog.”

HUB POLLEN In 1946 werd Hub Pollen in Offenbeek (gemeente Beesel) geboren. Hij groeide op in een omgeving waar agrarische bedrijven en greswarenfabrieken het straatbeeld bepaalden. Hub was creatief en tekende graag, maar heeft zijn schilder talent pas op latere leeftijd tot ontplooiing gebracht. Inspiratie haalt Hub uit de middeleeuwse meesters en hedendaagse realistische schilders. Stofuitdrukking en een zo realistisch mogelijke weergave zijn voor hem steeds weer een grote uitdaging. Zijn oeuvre omvat hoofdzakelijk stillevens, landschappen en portretten. Spannende composities en sprekende kleuren vormen de basis van zijn werk. Hij schildert op masoniet, MDF-panelen en op spieraam gespannen linnen of katoen. In zijn stillevens gebruikt hij veel oude voorwerpen en antiek. De schoonheid van ouderdom weet hij vaak zeer treffend in zijn schilderijen te verbeelden. Ook de prachtige spanning tussen kleur en compositie maakt zijn stijl uniek en geeft het een eigen karakteristieke penseelvoering.

Jan Hendrik Willem Wittenberg

Den Haag 1886-1963 Bennekom. Stilleven van asperges, sinaasappel en een ei, olieverf op doek 36,5 x 39,0 cm, gesigneerd en gedateerd 1931. Jan Wittenberg was een leerling van Floris Arntzenius en van de Academie in Den Haag. In de jaren twintig en dertig maakte hij fijn geschilderde, ingetogen stillevens, kinderkopjes en dieren, en een enkel landschap. Zijn composities bestaan uit eenvoudige voorwerpen, veelal van boven gezien en geplaatst tegen een blauw-zwarte of vuil-witte achtergrond. In eenvoud en uitwerking komt zijn werk sterk overeen met dat van Jan Mankes. Wittenberg maakte ook veel grafiek en houtsnedes. Zijn geschilderde oeuvre is zeer zeldzaam: de omvang van zijn werk wordt geschat op zo'n 300 schilderijen. Musea: o.a. Museum Boymans-van Beuningen in Rotterdam, Gemeentemuseum Arnhem en Haags Gemeentemuseum.



Terrine van gevogelte, eendelever,
Rosevalaardappeltjes en Peelsjink
met asperges.

Jan en Anita Cremers
Wansumseweg 1
862 AA Geijsteren
0478 53 90 70
restaurant@hoevedeboogaard.nl



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...



www.hoevedeboogaard.nl



Vakmanschap is liefde en passie,
je moet het proeven !



Slagerij Edelbrons heeft een sterk regionaal karakter. Midden in de Peel in Ysselsteyn, op de boerderij van Frank Schepers groeit Het Peelvarken. Om te zorgen voor constant kwalitatief goed en betrouwbaar vlees is Joos gaan samenwerken met Frank, die op 2 locaties varkens houdt met het Beter Leven Keurmerk met 1 ster van de dierenbescherming. Alle varkens worden geslacht in een kleine ambachtelijke slagerij. Het varken wordt door slager Joos Truijn verwerkt tot een lekker stukje vlees of er worden vleeswaren van gemaakt iedere week vers bereid door slager Joos. Met de heerlijke smaak van vroeger met de nieuwe ideeën en technieken van nu. Vlees zoals vlees hoort te smaken. Al onze vlees producten worden bij ons zelf geproduceerd om zeker te zijn dat we puur vlees aanbieden zonder E-nummers of onnatuurlijke toevoegingen. De varkens hebben we zelf geboren zien worden en op zien groeien tot een mooi smakelijk varken. Ook de runderen zijn opgegroeid in de Peel en omgeving tot een (h)eerlijk stukje vlees. Joos heeft al jaren het lekkerste stukje vlees uit "De Peel" gemaakt, kom gerust eens proeven en oordeel zelf.

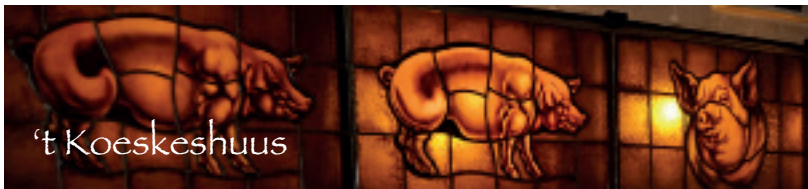
Het wordt weer tijd om te barbecueën!

Heerlijk onbezorgd een hele avond barbecueën? Dat kan met het Edelbrons Barbecue Pakket. Wij nemen al uw tijdrovende voorbereidingen uit handen. Kies uit ons grote assortiment overheerlijk, ambachtelijk bereid vlees en stelt een vleespakket naar eigen wens en smaak samen. Naast het vleespakket regelen wij ook compleet verzorgde barbecues, desgewenst met salades, stokbrood, sausen, borden, bestek en de Barbecue-BBQ's, dit alles als aanvulling op uw heerlijk stukje vlees!
Vraag naar de mogelijkheden op maat.



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





Familiebedrijf 't Koeskeshuus is een sfeervol restaurant in het hart van Plasmolen, gelegen aan de voet van de St. Jansberg en het water van de Mookerplas.

U kunt hier terecht voor een intiem diner voor twee of voor een avond culinair genieten met een groot gezelschap.

Onze menukaart bestaat uit eigentijdse klassiekers met een Frans-Nederlandse touch. Wij werken met seizoensgebonden dagverse producten, vaak van lokale bodem en met liefde bereid.



Witteweg 12
6586 AE Plasmolen
info@t-koeskeshuus.nl
024 - 6962181



Openingstijden: Do t/m ma vanaf 17:00 uur. Di en wo zijn onze rustdagen.

In 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

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.



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

Aspergewijnen 2019

“Casamaro” Verdejo

Classificatie: D.O. Rueda

Een Lichte witte wijn uit Spanje, de streek van Castilla y Leon 150 kilometer ten noorden van Madrid. De producent is Bodegas Garciarevalo, Matapozuelos. Matapozuelos is een klein typisch dorp uit het Rueda gebied waar veelal kleine producenten uitermate plezierige wijnen maken. De druivenras(sen) Verdejo 75% en Viura 25% leveren een witte wijn lichtgeel van kleur. Fruitige, licht stuivende neus, waarin ananas, venkel. Elegante smaak, fris met tonen van appel, citrus, anijs en kruiden. Sappig in geur en smaak. Een prima huiswijn of als aperitief bij frisse salades, visgerechten en zeker bij asperges.

Serveertemperatuur: 8 à 10°C

www.wijnimportbart.nl



Ieder kiest zijn eigen Aspergewijn, wij geven de voorkeur aan deze, de redactie

Azul Portugal

Azul Portugal Vinho Verde branco is een moderne droge witte wijn afkomstig uit Portugal. Deze wijn is te herkennen aan zijn helder gele kleur en expressieve geur, waarin zeer veel fruit zoals citrus, exotische vruchten en meloen terug te vinden is.

De wijn past erg goed bij zeevruchten en salades, maar is ook heerlijk als gewone feestwijn. Serveer deze wijn gekoeld op een temperatuur van 8 tot 10 graden.

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

drankenspecialzaak
van haastregt/lamers



Welkom op het Verrassende PlatteLand van Cuijk

De brochure van Het Verrassende PlatteLand van Cuijk, editie 2019, ligt gratis voor u klaar op tal van toeristische locaties in het Land van Cuijk. U vindt hierin vier gratis fietsroutes, leuke activiteiten tijdens Ons Plattelandsrondje op 19 mei, mogelijkheden om te overnachten, streekproducten 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!



Opendag 19 mei 2019

www.onsplattelandsrondje.nl

info@plattelandvancuijk.nl
www.plattelandvancuijk.nl

**Some things never
stay the same.
Some things never
change.**



The Evergreen. Since '74





Catering met passie!

VAN VONDEREN
CATERING EN VERHUUR
ZORGT OP IEDER FEEST
VOOR EEN GOEDE SFEER
EN LEKKER ETEN.

BEL 06 - 22 66 85 82
VOOR DE MOGELIJKHEDEN.

WWW.VANVONDERENCATERING.NL

VAN VONDEREN
CATERING & VERHUUR

VAN VONDEREN CATERING EN VERHUUR - VOORDIJK 29 - 5454 GB ST-HUBERT
TEL.: 0485 47 14 65 - MOBIEL: 06 22 66 85 82 - INFO@VANVONDERENCATERING.NL

Bekroond Koffie-ijs in Haps!

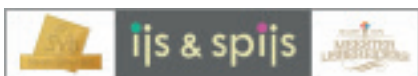


Tijdens de Bakkersvak in Gorinchem op dinsdag 12 maart werd er door 75 ijsbereiders uit het hele land gestreden om de Gouden Ijsspatel 2019 met als verplichte wedstrijdsmaak koffie-ijs.

Mark van Gaal van IJs & Spijs bereikte de top 3!

Met een prachtige zilveren plak (2e plaats) ging van Gaal huiswaarts... Constante kwaliteit daar gaan we voor, aldus Mark, fijn dat dat ook dit jaar weer gelukt en gewaardeerd is.

IJs & Spijs werd in 2017 ookal uitgeroepen tot Beste ijssalon van Nederland. Natuurlijk is het be kroonde koffie-ijs vanaf vandaag dagelijks te proeven in de salon.



www.ijsenspijs.nl



Hoofdlocatie Erp:
Van den Elzen Plants
Kraanmeer 24
5469 SN Erp

Locatie Maasbree:
Tongerlosepad 8
5993 NT Maasbree

Van den Elzen Plants

stelt alles in het werk om haar klanten van een succesvolle teelt te voorzien. Wij zijn ons er elke dag van bewust dat de kwaliteit van onze planten een cruciale factor is voor uw succes. Daarom investeren we in 'voorspelbare kwaliteit' en verbeteren we onze organisatie continu door interne opleidingen en het hanteren van slimme kwaliteitssystemen. Alleen op deze manier kunt u op ons blijven vertrouwen en verder bouwen aan uw succes.



0031 413 216 200
info@vandenelzenplants.com
www.vandenelzenplants.com



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 (grenommeerde) 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.



Volg ons op Facebook

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

Kook Sous-Vide als een echte chef


Met Foodsaver eet je heel gemakkelijk tot een aantal weken na het aspergeseizoen nog verse asperges en ook je lamsvlees blijft tot een paar weken langer mals!

Het perfecte huwelijk is de combinatie tussen de FoodSaver en de Espressions Smart Sous-Vide. Leuk om te weten, Sous-Vide betekent 'onder vacuüm' in het Frans. Veel chefs hebben een Sous-Vide apparaat of -clip in hun keuken staan. Dat is niet voor niks. Bij deze kooktechniek krijgt vacuüm verpakt voedsel op een constante temperatuur precies de juiste garing. Hierdoor lost bij vlees het bindweefsel op waardoor je vlees veel malser en smaakvoller wordt. Een optimaal behoud van structuur, smaak en voedingsstoffen gegarandeerd. Voorzie je stukje vlees, vis of groente na het garen nog even van een bruin kleurtje in de pan op de grill of bbq – en geniet in no time van een sappig gerecht bomvol smaak, kleur en voedingsstoffen.

Smart Sous-Vide EP5000



 **FoodSaver**

 **espressions**
PASSION FOR FOOD



FSV005

www.itmonline.nl



**ZUS
&
ZO**
KEUKENGEREI

Houtstraat 49-51
6511 JL Nijmegen
024 360 53 81

www.zusenzokeukengeri.nl

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. . .

Het is lente, de aspergetijd is aangebroken. Witte asperges hebben lovende bijnamen, zoals het witte goud en de Koningin der Groente en worden vaak aangeduid als nationale trots. De sappige stengels horen bij ons culinair erfgoed .

Het beste komen ze tot recht in de stoomoven.

Met een stoomoven maak je de lekkerste gerechten op een gezonde manier. De hete stoom zorgt voor een geleidelijke opwarming van buitenaf, zonder dat de natuurlijke ingrediënten verloren gaan. Zo blijven vitamines, mineralen en smaak beter bewaard en eet je dus gezonder en smakelijker. Daarbij hoef je in een stoomoven ook geen vet, boter of olie te gebruiken, wat het eten nóg gezonder maakt. Daarnaast blijven de structuur en kleur beter behouden. Met als resultaat het perfecte stukje vlees, aardappelen of groenten met de juiste 'bite'. Als je een keer groenten uit de stoomoven hebt geproefd wil je eigenlijk niet meer anders.

De mineralen, vitamines, smaak én kleur van het eten blijven beter bewaard.

Heb je ook interesse in een stoomoven kom dan eens langs in onze nieuwe showroom waar wij diverse merken kunnen laten zien.

Neem vrijblijvend contact met ons op.



DEKKERS FRANSEN Keukens
Maatwerk uitgevoerd door vakmensen



Eten stomen is een gezond alternatief

En een stoomoven maakt deze manier van koken een stuk gemakkelijker. Een belangrijke reden om te kiezen voor een stoomoven is het gemak in gebruik. Omdat water niet kan overkoken en aanbranden ook verleden tijd is, heb je je handen vrij. Met een stoomoven kun je met gemak iets anders gaan doen, zoals de tafel dekken of het huis opruimen. Het apparaat geeft een signaal zodra het eten klaar is. Nog even geen tijd om aan tafel te gaan? Dan wordt de warmhoudstand ingeschakeld, zodat je eten warm blijft en niet verder door gaart.

Wanneer je besluit een stoomoven aan te schaffen, ontdek je al gauw dat het apparaat veel meer kan dan het bereiden van vis, vlees en groenten. Zo kun je er ook rijst, aardappelen, soep en eieren mee bereiden. En wat dacht je van chocolade smelten, deeg rijzen, eten ontdooien en verwarmen? Je verwacht het misschien niet, maar ook een crème brûlée of chocoladecake komt heerlijk uit de stoomoven.

Je kunt de juiste en meest verse ingrediënten kiezen de bereiding is natuurlijk minstens zo belangrijk. Door je eten te stomen blijven structuur, smaak en vitamines behouden. Je maaltijd heeft hierdoor geen zout nodig. Behalve de pure smaak blijft ook de geur en kleur behouden. Na het stomen is de broccoli nog steeds frisgroen en de worteltjes helder oranje.

Je kunt, afhankelijk van het type oven, temperaturen en bereidingstijden volledig zelf programmeren, precies zoals jij 't het lekkerst vindt en tot de graad nauwkeurig. Wil je het gemakkelijk en laat je het werk liever over aan de stoomoven, dan zijn de automatische programma's een uitkomst. Selecteer het product dat je erin doet en de stoomoven weet precies hoelang en op welke temperatuur het bereid moet worden. Je kunt zelfs aangeven hoe gaar je je groente wilt hebben. En met het automatisch koken menu kun je drie verschillende ingrediënten, zoals rijst, groenten en vis, tegelijkertijd bereiden. De stoomoven geeft dan precies aan wanneer je welk ingrediënt erin moet zetten. Zo hoef je zelf nooit meer te timen dat alles op hetzelfde moment klaar is!

Koken onder vacuüm

Sous-vide koken is altijd succesvol in de stoomoven met lage, constante temperaturen bij een langere kooktijd. Het uiterlijk, de vorm én de vitamines en mineralen van het levensmiddel of gerecht blijven behouden. Deze behoedzame manier van koken is vooral geschikt voor het bereiden van vlees, vis, groente of fruit. Doe je dit met asperges dan kook je ze als het ware met het eigen vocht. Doe er wat olie (Picudo van Valderrama), een plakje echte boter met wat zeezout en een stukje foelie bij en je proeft de prachtige en eerlijke smaak van de asperge.

Aspergerie
zondag
28 april



Proeven en beleven rondom het witte goud.

Onder het motto "Proef de Lente" wordt op zondag 28 april in Openluchtmuseum de Locht in Melderslo (N-Limburg) de jaarlijkse Aspergedag gehouden met een groot aantal activiteiten. Topkoks bieden een aantrekkelijk geprijsd culinair preuvenement aan. De speciale "Locht-Aspergesoep" kunt u gratis proeven. Het wijnmakersgilde Dionysos laat u passende wijnen en bijzondere drankjes proeven o.a. aspergebier. Aspergekweker Camps demonstreert het wassen, sorteren en veiling klaar maken van het witte goud. U kunt onder andere asperges steken en verse asperges kopen via de originele veilingklok. Kinderen kunnen zich vermaken met een leuke museumspeurtocht, oude spelen en een kleurrijke miniatuurkermis. Voor muzikale omlijsting zorgen Theo Zetsen met Steirische harmonika en de Mountain Dew band met Country en Western muziek. Museum de Locht is open van 10.00 tot 17.00 uur en de demonstraties beginnen om 11.00 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



Proef het voorjaar
met de ambachtelijke
streekproducten van
de IJsvogel Arcen



www.ijsvogel.com

Boompjes Restaurant

Boompjes Restaurant is een jong en eigentijds restaurant gelegen in het hart van het mooie toeristische Overloon.

Ons doel is om onze gasten een unieke en smaakvolle eetervaring te bieden.

Op onze kaart staan gerechten van Nederlandse bodem. Eerlijke verse producten waarbij er net zo veel aandacht is voor groenten als voor het vlees of de vis.

Als ambassadeur van Dutch Cuisine is het zoveel mogelijk gebruik maken van lokale seizoens-producten voor ons van groot belang. Asperges zijn daar natuurlijk het perfecte voorbeeld van, met oneindig veel mogelijkheden!

Naast het restaurant gedeelte hebben wij ook een kleine kaart, uiteraard ook met mooie verse en zoveel mogelijk lokale producten. Voor de fietser die een kopje koffie met gebak wil, mensen die snel willen lunchen, iemand die uitgebreid wil dineren, of iets te vieren heeft, alles is mogelijk. We denken graag met u mee!

Tot ziens bij ons restaurant in Overloon!



Asperges met op lage temperatuur gegaarde rundersukade en jus van morieljes

Voor dit gerecht gebruiken we ziplock bags en een Sous-vide Röner (een ruime pan water en een thermometer kan ook)

- Bestel bij de slager een schoon stuk sukade. Rondom zouten en in een ruime ziplock bag doen. Stel de Röner in op 80 graden (of de pan water), laat de sukade in het water zakken en sluit daarna de zak af. Sukade garen we gedurende 8 uur. Daarna plakken snijden en kort bakken in olie.
- Schil de asperges en doe deze in een ziplock bag met olie en wat zout, vervolgens garen op 90-95 graden voor 15 minuten tot ze beetgaar zijn.
- Week 50 gr morieljes op 200 gr water. Snipper een sjalot en een teen knoflook vervolgens rustig goudgeel stoven in een scheut zonnebloemolie met wat zout en peper. Ondertussen de morieljes halveren en spoelen in het water waar ze in lagen. Bak de morieljes even mee met de sjalot en blus af met 25g witte wijn azijn. Als laatste het morielje water door een fijne zeef bij de morieljes doen en aan de kook brengen.



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

Asperge tips

Bewaren

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

Schillen en koken

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

Je kunt de asperges koken, bakken, grillen, stomen, enz. Ga je ze koken doe ze dan in ruim water met wat zout, een stukje laurier, foelie en een beetje olie (Valderrama, Picudo) of boter. Breng ze aan de kook en laat ze enkele minuten doorkoken. Neem nu de pan van het vuur en laat de asperge minstens 10 minuten doorgaren. Laat ze goed uitlekken voor je serveert.

Gezondheid

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

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



De wortels en jonge scheuten, knoppen zoals ze in het zandbed zitten

Culinair genieten in Mill

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 kook je samen met familie, vrienden, burens, teamgenoten of collega's onder leiding van een kok je eigen gerechten om er vervolgens gezamenlijk van te genieten.

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

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

Jij bepaalt het thema van het menu en wij adviseren je graag over de seizoenproducten en het vers aanbod van het moment.

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

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



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



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





Drie maal wit

Crème patisserie met asperges, gel van citroen, vanille-tonkabonenijs, schuim van witte chocolade met lavendel en meringeschotsen van aspergesap

Restaurant Lime
Kerkplein 2
6581 AC Malden
024-3572705
www.restaurantlime.nl





Lime is Limoen

De citrusvrucht die zowel in de mediterrane als de Aziatische keuken gebruikt wordt om gerechten te verfrissen en op smaak te brengen.

Deze eeuwenoude keukens brengen wij samen met respect voor traditie en in onze eigen stijl van werken. Wij serveren acht specialiteiten en drie menu's: het Chefsmenu, een vegetarisch No Meat Today-menu en voor de liefhebbers het zesgangen Tastingmenu.

Onze kaart en menu's zijn continu in beweging, we gaan uit van wat de natuur en het gevoel ons brengt. Een combinatie van regionale producten met oosterse en mediterrane invloeden. We bieden een interessante wijnkaart met een vriendelijke prijsstelling een mooie selectie in verschillende smaken wijn per glas. Restaurant Lime is toegankelijk voor iedereen die van lekker eten en gezelligheid houdt.

Het restaurant is van donderdag tot en met zondag vanaf 12.00 uur geopend. Op woensdag openen we met het diner om 17.00 uur. Ook voor een paar oesters of een hoofdgerecht ben je van harte welkom. Lime is rolstoeltoegankelijk en bij mooi weer is het genieten op ons terras. We werken in een open keuken zodat uit onze handen gegeten kan worden!

We zijn lid van Eurotoques en Michelin waardeert ons met een "bib Gourmand"

Vroeg voorjaar!

Wat is die eerste lentezon toch heerlijk! Ons terras is er al klaar voor en wordt het weer zo'n lange hete zomer?

De eerste zonnestrallen vangen is natuurlijk superlekker, vooral in de middag. Ons terras is daar zeer geschikt voor, met zon tot acht uur 's avonds. Lekker achter het glas op de verwarmde kussens en onder de overkapping een aperitief en de eerste gerechtjes . . .

Met deze temperaturen komen de primeur producten ook rap uit de grond. De eerste daslook en asperges worden al verwerkt.

Wij ontvangen je graag in de middagzon op het terras of in de avond gezellig warm binnen om te genieten van smakelijke gerechten en passende wijnen.

Ysbrandt en Sandra,
Team Lime

Salade met asperges

Voor 2 personen;

2 handen vol gemengde salade, 50 gr asperges, 50 gr feta, 3 artisjokharten (uit blik in olie of water), handjevol walnoten, 50 gr oesterzwammen, 2 el gehakte peterselie

Dressing:

2 el olijfolie Valderrama, 1/2 el witte wijn azijn, 1 tl honing, 1 tl Dijon mosterd, 1 el yoghurt, peper en zout

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Snij de oesterzwammen in reepjes en doe in een ovenschaal. Besprenkel met olijfolie Valderrama, peper en zout en meng goed door elkaar. Zet 10 minuten in de hete oven.

Rooster de asperges met wat olijfolie en zeezout in 5 minuten in de oven.

Verwarm een droge pan voor en rooster daarin kort de walnoten (verkrummel ze grof tussen je handen voor je ze roostert).

Neem een grote schaal en doe daarin de gemengde sla. Snij de artisjokharten in 6 stukjes. Kruimel de feta over de salade heen. Voeg de peterselie toe. Voeg nu ook de warme ingrediënten toe.

Meng voor de dressing wat de verschillende ingrediënten en meng goed.

Schenk over de salade (direct voor het serveren) en meng goed door.



Risotto met asperges

Voor 4 personen;

150g risotto, roomboter, 1 sjalot, 1 teen knoflook, 5 witte asperges, 100 ml Italiaanse droge witte wijn, 500 ml kippenbouillon, 25 g Parmigiano Reggiano (mag ook meer zijn), verse peper, zeezout, verse peterselie.

Schil de asperges en snijd deze in kleine stukjes. De koppen tot ongeveer 5 cm lang snijden en beetgaar koken. Bewaar voor garnering. Snipper de sjalot en knoflook.

Smelt ruim roomboter in een koekenpan met dikke bodem. Fruit de sjalot en knoflook 1 tot 2 minuten glazig. Doe nu de stukken asperge erbij en laat 2 minuten opstaan zodat de smaken goed los komen.

Voeg de risotto toe en bak enkele minuten mee, zodat de korrels glazig worden. De korrels krijgen nu volop de kans om zich helemaal vol te zuigen met de smaak van de asperge en worden lekker romig van de roomboter.

Blus het geheel af met de witte wijn. Als de wijn volledig door de risotto is geabsorbeerd, doe je de eerste soeplepel bouillon in de pan. Als ook de bouillon is opgenomen door de risotto, doe je de volgende soeplepel in de pan. Herhaal dit principe tot dat de risotto bijna gaar is.

Draai nog voordat de risotto perfect is het vuur uit en schep nog een klein beetje bouillon in de pan. Ondertussen breng je het geheel op smaak met verse peper en zeezout.

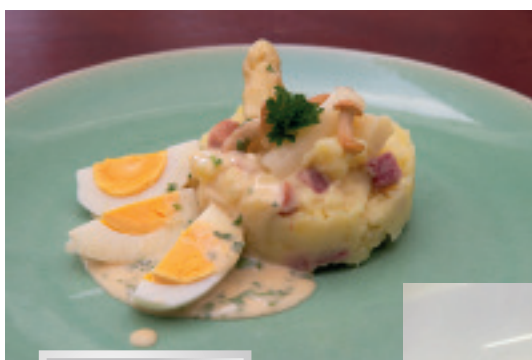
Rasp de Parmigiano Reggiano nu op de risotto en laat deze samen met wat extra boter in het gerecht smelten. De risotto met asperges is nu helemaal klaar. Garneer met de asperge koppen en verse peterselie en snijd er nog wat grove vlokken Parmigiano Reggiano over. Geniet van deze smakelijke risotto met asperges!

Aspergestamppot met Bourgondische ham van Lívar

Ingrediënten:

1 kilo kruimige aardappelen
1 kilo witte asperges
50 gram crème fraîche
klontje gezouten roomboter
peper en zout
nootmuskaat
250 gram ongezouten boter
eieren
Livar bourgondische ham naar smaak
bieslook

Bereiding: Schil de asperges en verwijder de kontjes. Snijd de koppen eraf (5 cm.) kook deze stukken in water met een beetje zout, suiker, foelie en wat echte boter beetgaar. Snijd de overige asperges in grove stukken en kook deze met de aardappelen in twintig minuten gaar. Laat vervolgens in een steelpan de roomboter smelten. De boter dan afschuimen en even laten rusten. Giet de aardappels en asperges af en stamp ze fijn. Roer dan de crème fraîche en een klontje roomboter erdoor. Breng de stampot op smaak met zout, peper, nootmuskaat en fijngesneden bieslook. Serveer de stampot met de aspergekoppen, de gesmolten boter, de gesneden eieren en een heerlijke dikke, lauwwarme plak Livar Bourgondische ham.



Licht gebonden aspergesoep met rivierkreeftjes en lente-ui

10 personen

Ingrediënten:

Soep - 550 gr soepasperges, 75 gr ui, steek boter, 2 l kippenbouillon,
3 dl room, zout en peper

Garnituur: 150 gr asperges - AA, 150 gr rivierkreeftjes, 100 gr sjalotten,
peper en zout, 1½ bleekselderijstengel, 15 gr bladselderij

Bereiding Soep:

Schil de soepasperges en snijd ze in stukken van 2 cm.

Smoor de gesnipperde uien in een beetje boter en voeg daarna de stukjes asperge toe.

Smoor de asperges kort en voeg de bouillon toe.

Kook de asperges goed gaar en pureer de massa vervolgens met de staafmixer.

Wrijf de massa door een zeef.

Doe de room bij de soep en kook de soep in tot een ietwat romige soep.

Breng de soep op smaak met zout en peper. Mocht de soep te dun zijn, bind deze dan met een beetje bloem.

Garnituur:

Schil de asperges en snijd ze in stukken van 8 cm. Droog houden!

Snijd daarna de stukjes mooi gelijkmatig julienne in luciferdikte (2 tot 3mm) en frituur deze kort op 180°C tot ze goudbruin zien. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Snijd de rivierkreeftjes fijn.

Snijd de sjalotten fijn.

Bak de sjalotjes kort in wat boter en voeg de rivierkreeftjes toe. Maak even goed warm en maak op smaak met zout en peper.

Schil de bleekselderij met een dunschiller en snijd ze in blokjes van 2½ mm. Blancheer de groente kort in water met zout en vermeng met de rivierkreeftjes en de sjalotjes.

Hak de bladselderij fijn.

Presentatie:

Maak in het midden van een warm soepbord een bergje van het bleekselderij/rivierkreeftjes/sjalot mengsel. Giet de hete soep eromheen. Zorg daarbij dat het bergje zichtbaar blijft.

Leg boven op het bergje wat gefrituurde aspergejulienne.

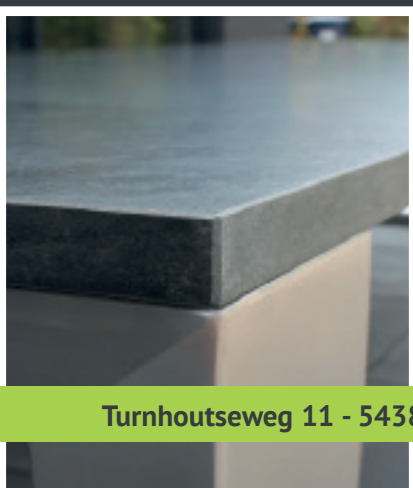
Strooi over de soep wat fijngehakte bladselderij.





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

Win een lunchcheque, kookworkshop, Smart Sous Vide EP5000 of een Likeurpakket van Leon



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

- lunch-cheque van Brienen aan de Maas
- kookworkshop voor 2 personen in de keuken van het Aspergemagazine
- Smart Sous Vide EP5000
- Likeurpakket van Leon (Meesterbrander)
- Bernardusham 2,5 kg van Livar

Stuur je oplossing met telefoonnummer en woonplaats voor 12 juni, dus 9 namen naar: studio@special-magazine.nl
De winnaar krijgt persoonlijk bericht.
Succes!



BRIENEN
AAN DE MAAS



Koken & eten met
Elly en Ferry Vloet



PASSION FOR FOOD
BY iteM
HIGH QUALITY KITCHEN APPLIANCES



CHEFKOK HANS VAN DER STEIJN

foto: odizafotografie

Asperge Pop-up restaurant op Kasteel Tongelaar

Samen met Emil Minten is Chef-kok Hans van der Steijn eigenaar van het catering-bedrijf Smaakmakers in Mill en uitbater van Kasteel Tongelaar op het mooie landgoed van Brabants Landschap.

"In onze keuken werken we zoveel mogelijk met eerlijke en verse producten en bereiden we alles op de dag zelf. Ik vind het leuk om samenwerking te vinden met plaatselijke leveranciers en boeren. Zo komt ons

brood van Teun de Bakker en het vlees van het Hereford rund van de Lamperse Hei uit Wanroij.

Onze asperges halen we bij Frank & Elly van Lith uit Mill; dat zijn echt de lekkerste uit heel de regio. Vanwege de waterrijke bodem en het lichte zand van natuurgebied de Kuilen verkrijgen Franks' asperges hun volle, zachte smaak. Ze zijn een begrip in de regio."

Tijdens het aspergeseizoen gaan er weer honderden kilo's asperges naar Tongelaar voor het Asperge Pop-up restaurant en de dagsoep op de lunchkaart.

Met Kasteel Tongelaar proberen de jongens Mill ook culinair op de kaart te zetten. Zo organiseren ze de jaarlijkse Pop-up restaurants, zomerse BBQ-avonden, Aanschuifdinners en het Pluk & Oogstfeest in oktober.

Kasteel Tongelaar



Het Asperge Pop-up Restaurant

Het Asperge Restaurant draait van 27 april tot 26 mei. Check de website voor het menu en de beschikbare data: www.kasteeltongelaar.nl

Kasteel Tongelaar is trots ambassadeur van Een Goei Leven in het Land van Cuijk; een positieve beweging die voor eerlijk en heerlijk eten uit onze regio staat.



Asperge Pop-up restaurant
Zaterdag 27 april tot en met 26 mei
Kasteel Tongelaar in Mill
3 gangen menu vanaf 33 euro
Meer informatie of reserveren:
info@smaakmakersmill.nl

KASTEEL  TONGELAAR



WWW.KASTEELTONGELAAR.NL



Tekst en tekeningen: Roos van Riet

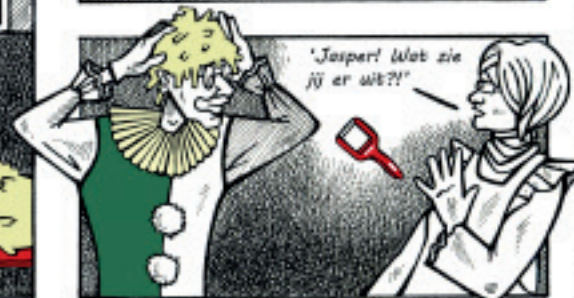
Jasper & Gerda 'Carnaval d'Asperge'



Gerda staat rustig asperges te schillen...

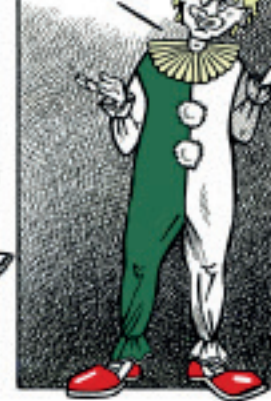


...als plotseling...



'Jasper! Wat zie jij er uit?!!'

'We staan deze heer in de 11e uitgave van het Aspergemagazine en daarom leek het me wel leuk om in carnavalsoutfit te verschijnen.'



'Oh, maar dat kan ik ook... En bebet!'



En zo...



geschiedde een aantal...



verkleedpartijen!



'Je hebt me overtroffen Gerda qua verkleed! Maar er is 1 carnavalstraditie die ik nog leuker vind: Eieren eten!'



'Met asperges!'

Sander Graat
úw topSlijter vof
Tel: 0485 571 689

úw topSlijter



Sander Graat

De Kloostertuin 17 - Boxmeer

In bierbeslag gefrituurde asperges

Ingrediënten:

100 gr gezeefde bloem, 2 dl Filou, 2 el olie, zout, 2 eidooiers, 2 stijfgeslagen eiwitten, geblancheerde asperge stukken (5 tot 10 cm. lang)

Bereidingswijze:

zeef de bloem in een beslagkom en voeg tweederde van de Filou toe. Roer vanuit het midden tot het een gladde massa zonder klonten is. Voeg de rest van het bier, olie, zout en eidooiers toe.

Dek de beslagkom af met een vochtige doek en laat het beslag 1 uur rusten. Klop de eiwitten stijf en roer het opgeslagen eiwit voorzichtig door het uitgeruste beslag. Het beslag is klaar voor gebruik. Haal met een vork de stukken asperge door het beslag en bak ze in de hete olie (180 graden). Even een proberen voor de juiste gaarheid is het lekkerste!

Serveertip: heerlijk als snack met een verse tartaarsaus.

Tartaarsaus

2 hardgekookte eieren, 1 sjalot, 10 gr peterselie en bieslook, 5 gr dragon, naar smaak kleine zure augurken en kappertjes, 100 gr mayonaise, peper en zout.

Kook de eieren hard (min. 8 minuten) en laat ze afkoelen in ijskoud water. Snipper de sjalot, peterselie, bieslook en dragon. Hak de augurken en kappertjes in kleine stukjes. Pel en plet de hardgekookte eieren heel fijn. Roer nu alle fijne ingrediënten door de mayonaise en breng de tartaarsaus op smaak met peper en zout.





Adieu 2018

Adieu 2019
zondag
30 juni





JUWELIER OPTIEK
VERLINDEN

Ook dit voorjaar weer een
schitterende collectie witgoud

www.verlinden.tv

Pastoor Jacobsstraat 34 | Sint Hubert | 0485-451291

PICUDO DE FAVORIET VAN ASPERGESRESTAURANTS



www.valdeerrama.nl/online-olijfoliewinkel