

ASPERGE

— *magazine* —



cultuur
receptuur
wijn & genot



www.aspergemagazine.nl

Uitgave 2022

PICUDO DE FAVORIET VAN ASPERGESRESTAURANTS



www.valderrama.nl/online-olijfoliewinkel

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 seizoensuitgave en bewaar exemplaar.

Uitgever:

Fotografie Ferry Vloet v.o.f.

Redactieadres:

Beerseweg 27

5451 NR Mill

0485 45 29 43

info@ferryvloet.nl

Redactie:

Elly en Ferry Vloet

Vormgeving:

Elly Vloet

Fotografie:

Ferry Vloet en anderen

Illustraties:

Roos van Riet - www.roosvanriet.nl

Tekst en correctie:

Ferry Vloet, Ilonka Pennings
en anderen

Administratie: Beerseweg 27,

5451 NR Mill

ISSN: 2213-4948

Copyright: overnamen uit de inhoud van dit magazine is alleen mogelijk met schriftelijke toestemming van de uitgever. Wij hebben geprobeerd de rechthebbende(n) te respecteren. Aspergemagazine en Ferry Vloet kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor onjuistheden en/of onvolledigheden in de opgenomen gegevens. Wij Aspergemagazine en Ferry Vloet zijn niet verantwoordelijk voor handeling van derden, welke mogelijk-erwijs voortvloeien uit het lezen van deze uitgave.

Een prachtige witte asperge,

die piepend vers is, hoeft niets meer te hebben dan een heerlijke botersaus en zelfs zonder die saus zijn ze bijzonder. Een heerlijke groente die ik graag de hoofdrol laat spelen in menig gerecht. Zelf eet ik ze graag met die botersaus en een plak ham, maar ook met een stukje zalm of Hollandse garnaltjes zijn ze niet te versmaden.

Eindelijk kunnen we weer "op restaurant" zoals onze zuiderburen graag zeggen en ja, in de horeca kun je volop genieten van die mooie asperges. De vele chefs maken daar graag hun eigen signatuur gerechten mee waar wij dan weer volop van kunnen genieten. Telkens weer in een andere presentatie en vorm van verwerken, maar altijd verrassend lekker.

Eeuwen terug werd de asperge binnen de kloostermuren geteeld en dan vooral om de geneeskrachtige eigenschappen. Het waren de Romeinen die de asperge mee brachten uit het verre Mesopotamië en in Europa introduceerde. Trouwens, de Egyptenaren kende de asperge al enkele eeuwen voor onze jaartelling. Maar na 1800 kwam de teelt van asperges pas in ons land. Op de zandgronden in het westen van Nederland en in Limburg. In die tijd leerden we de asperge ook in het culinaire waarderen.

Volgens veel Chefs zijn de asperges uit Noord Limburg de lekkerste maar ik moet toegeven die uit het midden of westen van Brabant komen, daar kan ik ook van genieten. De smaak van de asperge is en blijft bijzonder. Ergens proef je een zoetje maar ook heeft de asperge dat zachte bittertje en het romige, die combinatie van prikkelingen op je tong geven dat bijzondere aan de asperge.

De smaak wordt door meerdere factoren bepaald. De asperge, de Koningin van de groenten, groeit het mooist en snelst in de zandgronden. Die snelle groei zorgt er voor dat ze mooi recht blijft en niet taai wordt. Maar ook de verschillende rassen van de plant, het grondwater, de bemesting van de aarde en zonuren die de aarde opwarmen hebben invloed op de smaak. En dan zeggen we steeds dat de asperge van de koude grond de lekkerste zijn. Dit is natuurlijk omdat die koude grond meer overeenkomt met het seizoen. Maar we hebben de asperges graag eerder, steeds vroeger, maar zeker met Pasen dan moeten we er van kunnen genieten. De telers doen dan ook hun uiterste best om die asperges op tijd te hebben. Met verwarmde bedden, tunnels en kassen wordt alles uit de kast gehaald om die eerste asperges te kunnen presenteren.

Ga genieten van de asperges en van de lente.
Met culinaire groet, Ferry Vloet





ASPERGES
Natuurlijk lekker
en erg gezond

Zandberg 14b - Helden

T +31 (0)77 307 14 44

sales@teboza.nl



CONSULTING



CROWNS



PRODUCTION



SALES

www.teboza.com

Even voorstellen:



Aspergegilde
Limburg

Aspergegilde Limburg is een vereniging voor de gehele aspergeketen

van telers en kwekers tot toeleveranciers en andere belanghebbenden.

De vereniging komt voort uit het AspergeGilde Peel en Maas, dat met het vizier op de toekomst heeft besloten op te schalen naar een Limburg breed platform.

Aspergegilde Limburg zet zich in voor:

- Belangenbehartiging voor de aspergesector
- Kennisdeling en ontwikkeling van een netwerkomgeving
- Het stimuleren van generieke aspergepromotie.



Vers van de teler

Bij onze leden kunt u terecht voor de lekkerste asperges van Limburgse zandgronden. Kijk op onze website en socials voor (huis)verkooppunten in uw omgeving, heerlijke recepten en het laatste nieuws over asperges.

www.aspergegildelimburg.nl



Volg ons via Aspergegilde Limburg



Aspergegilde Limburg

Industrieterrein 40c

5981 NK Panningen

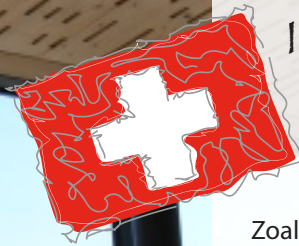
T 077 707 4212

E info@aspergegildelimburg.nl

**Meer informatie
of lid worden?**

Kijk op onze website of neem contact op.





In Zwitserland ontmoet de lente de winter met asperges in de sneeuw

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

Dit jaar gaat er weer een keur aan Nederlandse topchefs mee. Michelinsterren gaan het gala laten schitteren. De bevriende Sterrenkoks gaan graag met Brienens mee naar Zwitserland om daar een culinaire avond te verzorgen en u als gast smakelijk te verwennen.



Hoteleigenaar Peter Roodbeen ontvangt u graag als gast voor het bekende Aspergegala. Het is dan ook een bijzondere ervaring om daar van de asperges te genieten. Zeker als u kunt aanschuiven met een panoramisch zicht op de Alpen in de sfeervolle ambiance van de Hostellerie.

Wil u het zelf ervaren contact Peter Roodbeen en u hoort wat de mogelijkheden zijn in Hostellerie am Schwarzsee en niet alleen voor het aspergegala. Ook voor een zomervakantie aan de "See" of een skitrip op de fraaie pistes is de Hostellerie een geweldige en gastvrije plaats met wellness, prachtige kamers en een prima keuken.

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





LAURENT SMEDTS

WIJNIMPORT | WIJNREIZEN | WIJNBELEVING



SPIESS Weisserburgunder Trocken (Pinot Blanc)
een top wijn voor bij asperges.
SPIESS Rivaner Trocken
wijn voor elke dag en heerlijk bij asperges

Uitgeroepen in 2021 én 2022 door het "Confrérie de l'Asperge Limbourgon-dië" gastronomische aspergewijn.
Aspergewijn 2020 Nederlandse kranten, nieuwsbladen, Hamersma.
Aanbevolen Aspergewijn Restaurant Brienen aan de Maas.

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

www.laurentsmedtsimport.nl



JOHN EN MARTJE KROEF

ASPERGES & VLEES



John en Martje Kroef

verkopen verse asperges van eigen bedrijf. Elke dag worden de asperges gestoken, geschild en gesorteerd. Naar wens kunnen ze de asperges schillen en verpakken, ook vacuüm. Verder hebben ze ambachtelijk varkensvlees door een vakslager bereid en dat proef je! Al deze producten zijn vacuüm verpakt en vers ingevroren dus veel langer houdbaar.



Sambeeksedijk 9
5845 ES

Sint Anthonis
06 25427282

Kroefaspergesvlees@outlook.com

De openingstijden zijn:

Gedurende het seizoen: ma-vr 8.30-18.00
za 8.30-17.00
zo 9.30-16.00
na het seizoen alleen voor vlees:
za 9.30-13.00

coop Walraven

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



Rudie Walraven, gaat zelf de boer op !



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

Asperge met rivierkreeftjes en spekjes Surf & Turf

Ingrediënten

1 pak (100 gr) rivierkreeftenstaartjes
1 lente-ui en bieslook
2 tomaten
1 sjalot
100 gram spekblokjes
120 gr ongezouten boter
flinke scheut olijfolie, lekkere!
enkele takjes tijm, versgemalen peper en zeezout,
enkele aardappelen

Bereiding

Ontvel de tomaten door ze in heet water onder te dompelen, verwijder de zaadlijsten en snij het restant in kleine blokjes. Snij de asperges met een dunschiller totdat er geen enkele vezel meer aan zit en verwijder het harde uiteinde. Kook ze (4 minuten) in weinig water met een klein beetje zout, een klontje boter en een stukje foelie in een afgedekte pan. Giet af en vang het kookvocht op. Hou ze apart in de warme pan. Voor de jus en het garnituur doe je een flinke scheut olijfolie in een bakpan. Bak hierin de spekjes, fijn gesneden sjalot en naar wens wat knoflook tot alles goed kleur heeft. Voeg nu de tomaatblokjes toe en een takje citroentijm voor extra smaak en geur. Als laatste voeg je wat kookvocht toe en doe je de rivierkreeftenstaartjes erbij. Warm deze nog even mee. Naar wens kun je nog wat roomboter toevoegen. Breng op smaak met peper en zout (spekjes zijn al zout)

Presentatie: rangschik de asperges losjes op een (warm) bord. Schep de rivierkreeftjes ruim op de asperges en besprenkel rijkelijk met de jus. Garneer met wat bieslook, lente-ui en kleine stukjes gekookte aardappel. **Smakelijk!**



www.winkelcentrummolukkenstraat.nl

WELKOM BIJ DE GROOTSTE COOP VAN NIJMEGEN

De meest smakelijke asperges.

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 niets. Bij sous-vide garen krijgt vacuüm verpakt voedsel op een constante temperatuur precies de juiste garing. Dus een optimaal behoud van structuur, smaak en voedingsstoffen is gegarandeerd.

Maar het begint met het vacumeren. De Espressions Vacu Pro 2 is speciaal gemaakt voor intensiever vacumeren. Het vacumeerapparaat heeft een dubbele pomp, zodat er langer achter elkaar gevaccineerd kan worden. Het apparaat heeft een zelfkoelende aluminium sealstrip, dit is handig als er grotere hoeveelheden gevaccineerd worden. Het vacuümproces kan goed bekeken worden door het verlichte kijkvenster. Door het product vacuüm te verpakken verliest het nauwelijks zijn smaakstoffen. Je kunt het ingrediënt ook juist extra smaak geven door kruiden of een marinade toe te voegen.

TIP

Bij asperges is het de meest smakelijke manier van bereiden. De asperge gaart dan in zijn eigen vocht zonder toevoeging van water. Doe de asperges in de vacuümzak en voeg toe; een klont roomboter, olijfolie, foelie, laurier en fleur de sel. Vacumeer en gaar dan langzaam sous vide. (itmonline.nl)

Na het garen kun je nog experimenteren met grillen op de BGE met wat hooi, frituren met op smaak gemaakte paneer of kort bakken in heerlijke olijfolie.



www.itmonline.nl



Speciaal voor lezers van het Aspergemagazine hebben we deze lente een **korting van 15%** op sous vide apparatuur en een vacumeermachine van het premium keukenapparatuurmerk Espressions.*

Vul hiervoor de kortingscode **ASPERGE15** in bij een bestelling via de actiepagina:

www.itmonline.nl/actie/aspergemagazine

*alleen geldig voor consumenten in de Benelux, actie loopt t/m 21 juni 2022 en zolang de voorraad strekt.



Vul je de puzzel van het aspergemagazine in dan maak je kans op zo'n geweldige Espressions Vacu Pro 2 t.w.v. € 269,-

Asperges steken in 2022 doe je met de AVL ROBOT !

In de hal waar eerst de aspergesorteermachines en koelcellen stonden, staat nu een productielijn voor de AVL Compact S9000, een robot voor het oogsten van witte asperges. Arno van Lankveld heeft met zijn team hét antwoord op de toenemende personeelstekorten in de tuinbouw en de volksverhuizing van arbeidskrachten-/migranten hiermee samenhangend. AVL biedt tuinders bedrijfszekerheid

AVL Motion is erin geslaagd om het 2-handen arbeidsproces op innovatieve wijze te mechaniseren. Dankzij een ingenieus gondola-systeem draaien de oogstmodules continu rondjes. Bij de toepassing voor witte asperges met 12 oogstmodules leidt dit tot maximaal 9.000 geoogste asperges per uur en dat alles bedient door één operator. Dit geeft een besparing op ruim 80% op personeelskosten

De oogstrobot is eenvoudig te bedienen en te servicen door de operator. De robot is volledig elektrisch in al zijn handelingen. Op afstand kan AVL de oogstmachine uitlezen en bij calamiteiten zorgt de modulaire opbouw dat u snel geholpen kunt worden. In no-time wordt er weer geoogst.

www.avlmotion.com



Een oase van rust aan de Maas.

De deuren aan de Maas zijn weer open en dus is het feest! Dit feestje vieren we samen met u en de asperges, de Koningin onder de groenten. Die door Meesterkok René Brien van Restaurant Brien aan de Maas in Well worden gezien als de meest majestueuze groente. Een echte seizoensgroente die vele creatieve en culinaire bereidingen biedt met een lunch of diner. Trouwens als tussendoortje zijn ze ook echt Well lekker.

René Brien



Met rook en vuur van de Quan, de Big Green Egg en een bewuste keuze van de fijnste streek- en seizoen gebonden producten als o.a. de asperges bereidt hij de vele prachtige gerechten. Elk jaar verrast Brien zijn gasten weer met andere creatieve gerechten met asperges. Heerlijk langzaam gegaard Livar Hooiham of prachtig lamsvlees, maar ook verschillende soorten vis komen aan bod. We laten vast wat zien.

Zoetzure asperges met zalm en kaviaar

Op een tartaar van vers gesneden zalm met stukjes asperge ligt een zacht mousse van komkommer. Daarop liggen enkele stukjes koud gerookte zalm met een schepje kaviaar. Om het geheel van zalm en mousse staan stukjes asperges die zoet/zuur zijn gemarineerd met een fijne olijfolie, de Picudo van Valderrama en Yuzu, met een zacht zure citrus smaak. Om het geheel komt dan nog een aspergeschuim, enkele blaadjes Kress met een zilte smaak en nog een paar lente frisse erwtjes.

Gegrilde langoustine met een tagliatelle van asperges

In het gegrilde pantser van de langoustine wordt een flinke draai tagliatelle van asperges gelegd die al heerlijk gegaard zijn in eigen vocht. Brien verrijkt deze dan wel met room en olijfolie. Onder en in de tagliatel-



le zitten frisse, jonge spinazie blaadjes en bovenop ligt een prachtig gegrilde langoustine en niet de kleinste. Enkel gegrilde asperges liggen naast de langoustine en het geheel wordt afgemaakt met druppels langoustine karamel van een hoog smaakgehalte.

Gebakken asperges met foie gras en rode biet

Bovenop de gebakken groene en witte asperges komt een mooie gebakken plak foie gras. Ik zou hier al tevreden mee zijn, maar bij Brien komen er nog verschillende en verrassende smaken meer in dit fraaie gerecht. Rondom de asperges met foie gras komen verschillende schijfjes rode biet liggen die ingelegd zijn in Shiso Purper azijn en op die schijfjes komt nog een puree van rode biet. Een paar schepjes met een zoete uitjes compote verrijken de smaak van de foie gras. Nog enkele bramen die met hun fruitzuren de mooie balans brengen met het zoete van de rode biet en een karnemelk schuim bestrooid met rode bieten poeder maakt het geheel compleet.

Kortom ga genieten en zoals Brien het zegt; We gaan weer knallen en kunnen niet wachten om het u weer naar de zin te maken. Uw bezoek zal hartverwarmend gewaardeerd worden.

Liefs en culinaire groet uit Well.
De BRIENTJES en Crew

René Brien

Restaurant Brien aan de Maas
Grotestraat 11 5855 AK Well (L)
+31 (0)478 501967
www.restaurantbrienaandemaas.nl
info@renebrien.nl



Dené Bienen



Restaurant

Toprassen

voor witte en groene asperge



- Backlim
- Herkolim
- Aspalim
- Frühlim
- Maralim
- Javelim
- Gijnlim
- Vitalim
- Portlim
- Grolim
- Xenolim

Veld Oostenrijk 13 • 5961 NV Horst (NL)

T +31 77 397 99 00

W limgroup.eu

Leon uit Stevensbeek stookt van zijn afvalfruit een heuse borrel, fris en fruitig zacht.

De jonge distilleerder Leon van Welie (nog geen 30) maakt zelf eau de vie en likeur van afgekeurd fruit uit de boomgaard van zijn ouders. Bij van Welie worden appels en peren geteeld op ruim tien hectare grond. Dat geteelde fruit kunnen ze bijna een jaar rond bewaren in de eigen koelcellen, waar ook anderen telers hun fruit kunnen opslaan.

Leon en zijn vader Theo konden het niet meer aanzien dat tien procent van hun appels en peren niet werd gebruikt. Op een beurs zagen ze hoe van fruit borrels en likeur gestookt werd. Dat was de oplossing voor de tonnen afval van het minder mooie en gebutste fruit. Fruit wat prima smaakt maar geen afzet heeft. Door dit minder mooie fruit te gebruiken voor het distilleren is er geen afval meer op het bedrijf. "Afval bestaat niet" roept Leon. Het fruit wordt op een duurzame wijze verwerkt. Om te distilleren wordt het fruit gemalen en gefermenteerd, het laten vergisten. De natuur doet hier het werk. Het gefermenteerde fruit gaat naar de distilleerderij waar er de alcohol uit wordt gestookt. Met deze alcohol maakt Leon dan een heerlijke ambachtelijke likeur of borrel.

In de grote schuur met oude, houten spanten die het pannen dak dragen, daar waar opa al bijna 100 jaar geleden begon, staat nu een grote glimmende ketel, een prachtige koperkleurige distilleerderij. Hier maakt Meesterstoker Leon zijn likeuren en borrels. Zijn naam en tevens de naam van de borrel staat garant voor eerlijke kwaliteit. Hij is dan ook trots op zijn borrels. Sommige borrels laat hij nog rijpen op oude wijn- en whiskyvaten om nog meer smaak te krijgen. Distilleren is een ambacht, een vak. Elke fles is uniek en wordt goed-gekeurd, genummerd en door Meesterbrander Leon van handtekening voorzien.



Bij verschillende horeca zaken wordt de borrel van Leon geschonken en wil je kennis maken, een rondleiding met proeverij is de manier.



Stevensbeekseweg 9
5844 AB Stevensbeek
0485 38 13 94
www.vanleon.nl
info@vanleon.nl

BØFF

smakelijk & vermakelijk

Gegrilde witte asperges & groene asperges in tempura beslag met zwezerik en een tijm saus.

Het bereiden van de krokante Kalfszwezerik

Ingrediënten:

Kalfszwezerik 400 gram - Runderbouillon 1 liter - Knoflook 2 teentjes - Laurierblaadjes (vers) 2 stuks - Tijmtakjes 2 stuks - Bloem 2 eetlepels - Boter 2 eetlepels - Water 1 liter - Zout 1 theelepel Olijfolie

Bereidingswijze:

- Schenk het water in een kom en voeg het zout toe.
- Doe de kalfszwezerik in de kom bij het water en laat dit circa 1 uur staan.
- Breng de bouillon met de knoflook, laurier en de tijm aan de kook.
- Doe de zwezerik in de pan met de bouillon en laat deze circa 20 minuten garen (de bouillon tegen de kook aan, net niet laten koken).
- Zet het vuur uit en laat de zwezerik circa 1 uur in het kookvocht afkoelen.
- Pel vervolgens de vliesjes van de zwezerik (als deze nog lauwwarm is) en dep deze vervolgens goed droog met keukenpapier.
- Snijd hierna de zwezerik in plakken van circa 2 centimeter dik.
- Bestrooi de plakken zwezerik met een beetje zout, versgemalen peper en een beetje bloem.
- Verhit een scheutje olie en de boter in een pan en laat dit goed heet worden.
- Bak vervolgens de zwezerik in circa 4 minuten goudbruin.

De bereiding van de tijmsaus

Ingrediënten:

Takjes tijm 5 stuks - Runderfond 3dl - Ui - Rodewijn scheut

Bereidingswijze:

- Snipper de ui en bak deze vervolgens in een steelpan even aan.
- Blus de ui af met een scheut rode wijn.
- Voeg de tijmtakjes en de runderfond toe.
- Laat het hierna voor 1/3 deel inkoken.
- Zeef de saus en doe deze vervolgens in een pan
- Breng de saus op smaak met zout en peper

Het grillen van de witte asperges

Ingrediënten:

Witte asperges 12 stuks

Bereidingswijze:

- Schil de witte asperges en snijd het uiteinde (ca. 2 cm) er af.
- Halveer de asperges vervolgens in de lengte.
- Verhit een grillpan (zonder olie of boter) en rooster de asperges aan twee kanten tot ze mooi gestreept zijn. De asperges laten vanzelf los, dat is het moment om ze te keren.
- Wanneer de kern glazig is zijn ze gaar, dit duurt ongeveer 10 minuten.
- Proef een klein stukje om zeker te weten dat ze gaar zijn. Houdt er rekening mee dat gegrilde asperges veel meer bite hebben dan gekookte asperges.

De bereiding van de groene asperges in Tempura

Ingrediënten:

Groene asperges 12 stuks - Bruisend mineraalwater 200 ml - Tempuramix 100 gram - Olie - Zout

Bereidingswijze:

- Verhit een ruime hoeveelheid olie in een ruime pan tot 180°C, een fritteuse gebruiken kan ook.
- Meng de tempura mix en het bruisende mineraalwater met een garde tot een gladde massa.
- Snij de groene asperge in 2 gelijke stukken
- Haal deze stukken vervolgens door het tempura beslag.
- Frituur hierna de asperges voor ongeveer 2 min, tot ze goudbruin en gaar zijn.
- Haal deze uit de (frituur)pan met een schone droge tang of met een schuimspaan.
- Leg ze op keukenpapier en bestrooi ze met een beetje zout.



www.restaurantboff.nl | Tienrayseweg 2 | 5961 NL Horst
077 3976 000 | info@restaurantboff.nl

Asperges & Aardbeien

In 1957 zijn de ouders en een oom van Peter gestart met een eigen bedrijf, Gebroeders Jeuken. Ze zijn begonnen met het telen van asperges. Daarnaast teelden zij ook augurken, aardbeien en prei en hielden ze koeien en varkens. Na het behalen van zijn diploma aan de Middelbare Tuinbouw School is Peter mee gaan werken in het bedrijf. In 1993 namen Peter en Angelique het

familiebedrijf over. Zij hebben zich gespecialiseerd in de teelt van lekkere asperges en aardbeien. Er wordt nu op ruim 9 hectare asperges geteeld, in zowel kassen als op buitenvelden. De eerste asperges laten rond eind februari al hun kopjes zien. De teelt van aardbeien vindt plaats in kassen, tunnels en buiten. Zo is het mogelijk dat er al aardbeien te koop zijn bij Jeuken vanaf half april van de zoetsmakende rassen Malting Centenary en Lambada. Door de verschillende teelten kunnen zij wel tot begin december aardbeien oogsten!

Peter en Angelique zijn er trots op dat het bedrijf nog steeds een echt familiebedrijf is. Van jongs af aan werken de kinderen al met veel plezier mee in het bedrijf. Ook zij hebben hun passie gevonden in de teelt en de verkoop van deze mooie producten. De jongste zoon is in januari 2022 togetreden tot de Maatschap. 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. Voor zowel de teelt van asperges als die van aardbeien, is het bedrijf GlobalG.A.P. en PlanetProof gecertificeerd, wat betekent dat de producten duurzaam zijn geproduceerd en daardoor beter zijn voor natuur, klimaat en dier.



De asperge is een bijzonder product. Ieder jaar opnieuw geboren, elke keer weer hevig geoesterd. Na het steken en sorteren liggen de asperges voor u klaar in de boerderijwinkel, die ieder jaar goed wordt bezocht. Hier kunt u ook terecht voor de overheerlijke aardbeien, eieren, aardappelen, jam, saus en bijpassende wijnen. Bij de verkoop van de asperges is de schilmaschine

een echte uitkomst. Ook van de verkoopautomaat wordt het hele jaar door goed gebruik gemaakt. Vers is waar zij voor gaan en staan, zo vanaf het land bij u op tafel en niet anders dan vers gerijpt door het seizoen. Kom gewoon eens langs en laat u verrassen!

Kijk voor de actuele openingstijden op www.jeukendeswart.nl of volg ons op sociale media! Instagram: Mts_jeuken_de_swart Facebook: Mts Jeuken- de Swart



Altijd
Vers!



Maatschap Jeuken-de Swart

Stationsweg 82

5807 AC Oostrum

0478 582678

info@jeukendeswart.nl

Teler

Aan de Amsterdamse grachten . . .

Deze keer niet van Wim Sonneveld maar met René Brien en de asperges. Chefkok René Brien, van restaurant Brien aan de Maas in Well, verrast ieder voorjaar weer een aantal mensen met die heerlijk Limburgse asperges.

Afgelopen jaar waren veel evenementen niet mogelijk, maar Brien besluit dan de asperges naar enkele Limburgers in Amsterdam te brengen. Collega sterrenkok Luc Kusters van restaurant Bolenius en Huub Stapel waren de eerste die asperges overhandigd kregen. Ook voormalige asperge-ambassadeur en TV kok Sandra Ysbrandy was van de partij op dit gezellige afleveradres.

Michèl Lambermon, executive chef van Big Green Egg, was al in de vroege ochtendkou op zijn Russische groene motor met zijspan en ingebouwde Big Green Egg voor het feestje naar de Amsterdamse Keizersgracht gereden. Daar kon dan ook geproefd worden van de heerlijke asperges van Martens uit Tienray. Michèl Lambermon had de Big Green Egg op temperatuur en bakte een asperge lekkernij in de vorm van frietjes met Livar ham en een saus. Volgens de regels werden die in een puntzakje als uit een take away gepresenteerd. Zoals Brien altijd zegt "met een glaasje vrolijkheid" die kwam van Spiess uit Rheinhessen door Brien gekozen als dé aspergewijn. (Import Laurent Smets)

Ook anderen namen de goed gevulde aspergeboxen in ontvangst en zo bleef het nog lang gezellig aan de Amsterdamse gracht.





Lunch op het gras met asperges

'Le Déjeuner sur l'herbe'
Claude Monet

Illustratie Roos van Riet

Openluchtmuseum de Locht, van Limburgse aard



Hier worden gebouwen, werktuigen, technieken en teelten in land- en tuinbouw, in het bijzonder de teelt van de asperge en de champignon bewaard. Het is niet alleen verzamelen en bewaren maar ook onderzoeken, archiveren en de mogelijkheid om te exposeren. Bijzondere aandacht wordt besteed aan de kennis over en het uitbeelden van vroegere leefwijzen, gebruiken, beroepen en ambachten, kortom de volkscultuur in het Noord-Limburg van vroeger. Met een kijk op het Noord-Limburg van nu met een blik naar de toekomst. Neem als voorbeeld de veilingklok die, vooral kinderen, kennis laat maken met het vaststellen van de prijs voor tuinbouwproducten. In Openluchtmuseum de Locht bevindt zich in het Aspergepaviljoen een prachtige veilingklok, een geschenk van de veiling ZON. Deze klok is in 1908 gebouwd. De klok gaat van een hoge prijs naar een lage. Wie het eerst drukt betaalt de prijs op de klok. Het gebruik van de veilingklok op bepaalde zondagmiddagen wordt speciaal georganiseerd voor kinderen. Kijk maar eens op onze site voor geplande activiteiten en tentoonstellingen. Openluchtmuseum de Locht is beslist een bezoek waard.



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



Aspergeboerderij *Oppe Haes*



Dagelijks verse asperges met passie geteeld!

**Dat
proef je!**

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

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



www.aspergeroggel.nl

Eind 4 6088 NC Roggel
06 185 28 400

Culinair genieten in Mill

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

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

We adviseren je graag met de keuze van het menu, over de seizoensproducten en het vers aanbod. Als de menukeuze bekend is, doen wij de boodschappen en gaan we er voor zorgen dat je een leuke en culinaire middag of avond beleeft. We ontvangen je met een welkomstdrankje en een amuse. Vervolgens wordt samen het menu doorgesproken, worden de taken verdeeld en gaan we aan de slag. Uiteraard ontbreekt een goed gedekte en feestelijke tafel niet. Daar zorgen wij voor. We beginnen uiterlijk om 18.00 uur en zijn meestal vóór 23.00 uur klaar. Met wie kom jij hier culinair genieten?



Big Green Egg
Sales & Service



Quan Garden Art



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

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

Kookstudio

Varkens met een Beter Leven Keurmerk

Slagerij Edelbrons heeft een sterk regionaal karakter. Midden in de Peel in Ysselsteyn, op de boerderij van Frank Schepers, groeit Het Peelvarken. Om te zorgen voor constant kwalitatief goed en betrouwbaar vlees is Joos gaan samenwerken met Frank, die varkens houdt met het Beter Leven Keurmerk met 1 ster van de dierenbescherming. Alle varkens worden geslacht in een kleine ambachtelijke slagerij. Het varken wordt door slager Joos Truijen verwerkt tot een lekker stukje vlees of er worden vleeswaren van gemaakt. Iedere week vers bereid door slager Joos. Met de heerlijke smaak van vroeger, met nieuwe ideeën en technieken van nu. Vlees zoals vlees hoort te smaken. Ga gerust eens proeven en oordeel zelf.

Barbecuetijd

Dan ben je bij Edelbrons aan het juiste adres voor goed vlees en barbecue pakketten. Kies uit het grote assortiment overheerlijk, ambachtelijk bereid vlees en stel een vleespakket naar eigen wens en smaak samen. Bij Edelbrons nemen ze u de tijdrovende voorbereidingen uit handen. Naast het vleespakket regelen zij ook compleet verzorgde barbecues, desgewenst met salades, stokbrood, sausen, borden, bestek en de Barbecue-cook-BBQ's, dit alles als aanvulling op uw heerlijk stukje vlees! Vraag naar de mogelijkheden op maat dan wordt het heerlijk en onbezorgd barbecueën.

Probeer eens iets avontuurlijks, wat anders. Neem eens een blinde vink, een smakelijk gekruid gehakt omwikkeld met een dun gesneden varkenslapje. Dit gaat prima op de grill. Bij Edelbrons hebben ze de vink in soorten. Naast de blinde vink hebben ze ook de Peelvink deze is omwikkeld met pancetta de Peel. Een Italiaanse vink, een boomstammetje dat aan de Hongaarse keuken doet denken en dan nog de verfijnde truffel-vink. Grill er wat asperges bij en je hebt een culinaire avontuur.



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

Hoeve de Boogaard

Bij Hoeve de Boogaard kunt u terecht voor echt genieten. Genieten van elkaar, van een heerlijke sfeer, een mooi gedekte tafel, van bijzonder smakelijke gerechten waarin u de liefde van Jan voor zijn producten proeft. Genieten van de tafel : in het restaurant of op het terras laten we graag zien hoe we onze gerechten bereiden. Centraal staat de prachtige oude sequoia houten tafel waarop we aan de gerechten de laatste hand leggen. We nemen u mee in de wereld van de keuken. Lekker romantisch met zijn tweetjes of met wat 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 de Boogaardbeleving. Jan en Anita delen een gezamenlijke passie voor eten en verwennen. Wat is mooier dan gasten te laten genieten van de sfeer, de heerlijke gerechten, de gastvrijheid, alles als één natuurlijke ontspannen beleving op deze prachtige hoeve op het landgoed Geijsteren.

Patron/cuisinier Jan werkt al ruim 18 jaar met de verse truffels, maar ook de unieke, pure truffelproducten van Il Mondo del Tartufo. De verse truffels zijn alleen maar afkomstig uit Italië. De pure en natuurlijke truffelproducten uniek in zijn soort en vinden steeds vaker hun toepassing in duizenden recepturen, van amuse tot nagerecht. (www.delipuur.nl)

Kom proeven van deze heerlijke producten bij Hoeve de Boogaard waar Jan een smakelijk gerecht gecreëerd heeft in Italiaanse sferen met truffel en pasta.

Op een fraai rond bord presenteert de chef al dente gekookte ravioli die gevuld is met een fijn op smaak gebrachte mix van bospaddenstoeltjes.



Ravioli gevuld met bospaddenstoeltjes, daarbij asperges, witte kool, truffel en honingtruffeljus

Daarbij enkele heerlijk gegaarde asperges met wat wittekool en rijkelijk met vers geschaafde truffel bedekt. Het geheel wordt compleet gemaakt met een heerlijke honing-truffeljus.



Hoeve De Boogaard

Puur & Bourgondisch

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



Restaurant



golfbaan
overl**o**on

DÉ
proeverij

Drinks
LUXURIOUS

Golfbaan Overloon, op de grens van Brabant en Limburg

Golfbaan Overloon is gelegen in het toeristische Overloon, op de grens van Brabant en Limburg en ligt bij het kleinschalige, luxe vakantiepark 'Bosrijk De Kuluut'. De golfbaan heeft mooie uitdagende elementen met verschillende hoogtes. Er zijn vijvers met unieke rotspartijen en zelfs een waterval. Zowel de beginnende, als ook de gevorderde golfer zal hier met veel plezier een balletje kunnen slaan. U speelt in Overloon altijd op zomergreens!

Wilt u op de hoogte gehouden worden van alle nieuwtjes, stuur dan een mail naar info@golfbaanoverloon.nl en ontvang onze nieuwsbrief!

Golf is al jaren de snelst groeiende sport in Nederland. Vrijwel iedereen wil graag met deze fascinerende sport kennismaken. Golfbaan Overloon organiseert golfclubs voor bedrijven en particulieren. De golfclubs zijn vanaf 8 personen en worden door een golfprofessional begeleid.

Het is natuurlijk mogelijk om uw clinic compleet te maken met lunch, diner en/of borrelhapjes. Hiervoor kunt u terecht in Dé Proeverij

Kuluutweg 8
5825 BC Overloon
06 571 388 93/ 06 294 440 18
www.golfbaanoverloon.nl
info@golfbaanoverloon.nl

Dé Proeverij

Dé proeverij gelegen bij Golfbaan Overloon heeft veel te bieden. Een mooie lunchkaart en heerlijke drankjes en hapjes. Proeverijen in de breedste zin van het woord dat is Dé proeverij. In Dé Proeverij is natuurlijk iedereen van harte welkom, ook de niet golfers! Er is een mooi overdekt terras met uitzicht op de waterval en de golfbaan. U kunt hier ook terecht voor uw feestje, clinic of bedrijfsuitje. Op zoek naar een mooie trouwlocatie? Informeer naar de mogelijkheden.

Volg ons op Facebook en Instagram voor de datums van de verschillende proeverijen. Nu in het aspergeseizoen speciaal met 10 verschillende bereidingen van de asperge.

Dé Proeverij Overloon



Dé Proeverij
Kuluutweg 8
5825 BC Overloon
0478 22 60 27
www.deproeverij-overloon.nl
info@deproeverij-overloon.nl

Luxurious Drinks

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

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

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

Santé



Begijnengang 15
5911 JL Venlo
06 480 83 144
info@luxuriousdrinks.com
www.luxuriousdrinks.com

de smaak van de Maas- heggen



Asperges met kruiden uit de Maasheggen

Voor- of bijgerecht voor 4 personen

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

Bereidingswijze

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

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

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

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

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

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



Een drankje mag natuurlijk niet ontbreken!

Schenk een Maasheggenbier, een Gouden Hiep of een Maasheggen-gin bij en wie geen alcohol wil, een Maasheggensap en de de overheerlijke Maasheggensiropen geven een ruime keuze.

Tip: gebruik bij jouw gerechten ook eens appel/peperstroop uit De Maasheggen of honing van de vele bijenvolken uit dit UNESCO-gebied.

Verkrijgbaar via: www.maasheggenunesco.com/
smaakvandemaasheggen





Als de lente komt . . .

dan komen ook de asperges en Margarita en Henk Goossens weten dat als geen ander. Voor Henk en Margarita Goossens is nu de drukke tijd aangebroken. Met hun aspergebedrijf in Sint Agatha leverden zij voorheen enkel aan groothandels en regionale gerenommeerde restaurants. '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 extra mobiele verkooppunten in het Land van Cuijk. Waar?, zie FB en www.goossensasperges.nl

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 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.

Voor extra mobiele verkooppunten zie:



Facebook
www.goossensasperges.nl
info@henkgoossens.demon.nl



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

Teler



RESTAURANT **BRL**
by Roel Linggen



Het team van BRL maakt met het oog voor kwaliteit een keuze uit streek- en seizoensproducten. Kom genieten van asperges met gegrilde kreeft of langoustine.

Hoenderstraat 10 - 5801 CK Venray - 0478 745035
Woensdag t/m zondag vanaf 12:00 uur

*De lekkerste asperges kun je natuurlijk halen
bij Jan en Ans van Dalen*



In het seizoen dagelijks
geopend van 8.00 -20.00uur
Ook op zondag!
Tevens kunt u bij ons terecht
voor vele aanverwante artikelen.

Jan en Ans van Dalen
Gasthuisstraat 30 5453 RL Langenboom
0486 431873/ 06 205 607 72
jmh.van.dalen@gmail.com
www.vandalenasperges.nl



van Dalen
ASPERGES

Persoonlijk, smaakvol en ambachtelijk sinds 1910



Van den Beuken

in het Limburgse Peeldorp Meijel is een mooi voorbeeld van hoe een slagerswinkel in veel opzichten het hart van een dorp kan zijn. Van den Beuken is voor veel dorpelingen het eindpunt van een dagelijkse wandeling waar vleesliefhebbers nog "ouderwets" uit kunnen gaan van ambachtelijke kwaliteit. Van den Beuken is dan ook een begrip in het Peeldorp en daarbuiten. Alles staat in het teken van kwaliteit, smaak en persoonlijke service en dat al 112 jaar!

In het aspergeseizoen presenteren Erwin, Sandra en het team uit eigen keuken o.a. het Bourgondisch Peelhammetje, heerlijke gekookte Ham of een smakelijk traditioneel sleetje met asperges in ham omwikkeld, met een sausje dat u alleen maar even in de oven dient op te warmen.

We zien je graag!



Traditie in smaak
Ambachtelijk vakmanschap
Passie voor kwaliteit

Van den Beuken Uw Slager
Dorpsstraat 33
5768 CD Meijel
077 466 12 94

vandenbeuken.uw-slager.nl
info@vandenbeuken.uw-slager.nl

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



Met recepturen van leerkracht en leerlingen

Het Koning Willem I College en De Leijgraaf gaan fuseren.

Het wordt geen overname maar samenwerken in een organisatie. Er wordt gekeken naar de sterke punten van beide organisaties. Deze sterke punten zijn het uitgangspunt van de nieuwe organisatie. Samen worden ze dus alleen maar sterker.

De locaties in Den Bosch, Oss, Veghel en Cuijk blijven onderwijs aanbieden gericht op de leerling en zijn of haar regio met gekwalificeerde docenten. Voor de leerlingen wordt dit vanaf het schooljaar 2022 - 2023. Dan voegen de organisaties zich samen.

Aspergevlaai met IJsvogel schuim.

Bodem:

tarwebloem 500 gr - gist 30 gr - zout 7 gr - basterdsuiker 50 gr - vetstof 200 gr - water 200 gr

IJsvogel cremeux:

melk 200 gr - ijsvogel likeur 100 gr - suiker 200 gr - eidooier 150 gr - vanillestok 0,5 gr - boter 500 gr - zout 2 gr

Asperges:

witte asperges 100 gr - groene asperges 100 gr - aardappelzetmeel 5 gram

Marengé: 120° C - Italiaans schuim

suiker 205 gr - water 67 gr - eiwit 83 gr - ovoneve(eiwitpoeder) 1 gr

Bereidingswijze

Bodem: Kuiltje maken van de bloem en zout. Water, gist en suiker er in doen en oplossen met lauw water. Door elkaar kneden, de boter eraan toevoegen. (gluten vormen)

Bolrij: 15 min. Narijs: 30 min. Baktijd: 25 min.

Baktemperatuur: 220° C. Uitrollen 1 1/2 mm dik voor bodem, uitsteken en licht invriezen. In de vorm leggen en rustig laten ontdooien. Afbakken

Cremeux: helft suiker en eidooier gladroeren. Overige ingrediënten in pan verwarmen. Suiker/eidooier mengsel toevoegen en garen tot 82° C, zeven en bij voorkeur 1 dag laten rusten in koelkast.

Boter op keukentemperatuur laten komen (25° C).

Compositie op 25° C laten komen en met de zalvig gedraaide boter mengen.

Vulling: Asperges schillen en koud water spoelen. Blancheren en stukjes snijden. Asperges afbinden met aardappelzetmeel.

Marengé:

Poeder en eiwit gladdraaien. Mengen met schuim en eventueel terugkloppen.

Sjabloneren of spuiten, 45 min drogen.

**KONING
WILLEM I
COLLEGE**



Recept

Vegan aspergeterrine met peterselie crème, zoetzuur van komkommer/wortel en balsamico kaviaar

witte Asperges 300 gram
peterselie 2 bos - komkommer 0,5 st - bospeen 4 st - arachide olie 1 dl
Dressing, afsmaken met extra 3 gr. calciumlactaat - balsamico 0,5 dl
zoet/zuur 0,5 liter 1 water/ 1 suiker/ 1 azijn
Alganaatbad 6 dl water en 4 gram alganaat
Friseesla - Cress - AgarAgar 3 gram

Bereidingswijze

Maak eerst de alganaatbad 1 dag van te voren of gevacumeerd 1 uur laten staan. Schil de witte asperges en spoel ze goed met koud water. Kook de asperges met zout en onder water staand de asperges gedurende 4 min. en laat deze in het vocht afkoelen. Leg de terrine vorm in met plasticfolie.

Was de peterselie met koud water, pluk het van de steeltjes en hak deze fijn, 12 kleine blaadjes peterselie apart houden voor garnering. Breng 1/2 liter aspergevocht aan de kook met 3 gram agaragar. Voeg de gehakte peterselie toe aan het vocht en vermeng deze met een staafmixer en afsmaken. Haal de asperge door het peterselie vocht en leg ze in de terrine vorm, vul deze in het geheel. Vul de terrine vorm af met het aspergevocht en dek het af met plastic folie. Zet deze nu in de koelkast om af te laten koelen.

Maak het zoet/zuur, schil de komkommer in mooie lange plakken en leg deze in het lauwe warme vocht, wortel schillen en in verschillende hoogtes snijden en blancheren in het zoet/zuur. Maak de dressing van arachideolie en balsamico en calciumlactaat. Laat de gemengde dressing in het alganaatbad vallen en na 3 min. eruit halen leg ze daarna in koud water om de alganaat eraf te spoelen. Friseesla wassen en plukken in kleine stukjes. Draai de rest van het peterselie vocht wat over is gebleven van de terrine op, met een staafmixer of keukenmachine en doe het in een spuitzak.

Snij een mooie plak asperge terrine af en leg deze op het bord. Dresseer het allemaal mooi op het bord.

Smakelijk!



Groene en witte asperge met thaise dressing

2 rode pepers - 4 t knoflook - 4 t koriander - 40 cl limoensap - 65 cl vissaus - 100 gr bruine suiker - 40 cl arachide olie - 65 cl Kikoman sojasaus
Shiitake afbranden: 3 shiitake
Komkommer lemon schuim: Pro espuma poeder 20 gr - 3 komkommers 200 ml - 0,5 lemon
Eendenborst filet: 1 gerookte eendenborst
Sesam mayo: Sesam zaad 2 el - mayo 3 el - sushi azijn 2 scheutjes - sojasaus 2 scheutje

Bereidingswijze

1. Doe de rode pepers zonder pitjes in een mixer, daarbij mag de knoflook, koriander, bruine suiker, limoensap, vissaus en sojasaus.
2. Zodra dat allemaal erin zit, voeg je de arachideolie langzaam toe terwijl de massa aan het draaien is.
3. Na het aanbakken van de groene en witte asperges leg je ze in de dressing voor de lekkere smaak.
4. Je pakt de shiitake die snij je mooi in maar niet te ver, dat gedaan brand je de shiitake af met een brander.
5. Je haalt bij de komkommers het zaad eruit, daarna snij je ze door 4 ongeveer. Doe ze in de mixer en draai tot bijna vloeibaar.
6. Doe de massa in een zeef en laat het uitlekken in een litermaat, tot 200 ml vocht. Voeg nog een halve limoensap toe.
7. Voeg 20 gram Pro Espuma erbij meng dat goed door elkaar met een garde.
8. De massa mag dan in een slagroom kidde, goed schudden voor gebruik.
9. Pak een kleine steelpan, doe er 2 el sesam zaad in zet het op het vuur totdat de zaadjes guur afgeven. Laat ze niet verbranden! Dus blijf roeren.
10. Maal de sesam zaadjes daarna helemaal fijn voordat je ze bij de mayo doet.
11. Zorg dat alles goed gemengd wordt met een garde met 2 scheutjes sushi azijn en sojasaus. Na eigen smaak kunt u nog zout en peper toevoegen.
12. Snij dan de eend in mooie dunne plakken.



Noordzee kreeft met asperge, ravioli's, peterselie puree en gevroren eigeel quinelles en gemarmerde saus (beurre blanc en kreeftensaus)

Noordzee kreeft - bloem 300 gr - eieren 180 gr - witte asperges 200 gr - groene asperges 100 gr
Peterselieolie :1 dl olie en peterselie op 45° laten draaien in de keuken machine, zeven
eieren 2 st - witte wijn 4 dl - kreeften vocht 4 dl - roomboter 300 gr - sjallotten 50 gr - cognac 0,5 dl - room 4 dl - tomatenpuree 50 gr
Mirepoix: 100 gr, wortel, prei, knolselderij, ui - zout en peper

Bereidingswijze

Leg de eieren 24 uur in de vriezer, 1 dag van te voren uit de vriezer halen en laten ontdooien in de koeling. Leg de kreeft 2 uur in de vriezer. Maak de pasta en laat deze 30 minuten rusten, afgedekt. Asperges schillen en spoelen met koud water. Kook de asperges met zout, gedurende 4 min. en laat deze in het vocht afkoelen. Maak een courtbouillon en kook hier de kreeft in. Courtbouillon is mirepoix, water en witte wijn. Kook de kreeft 4 min. per 100 gr. Snij de kontjes van de asperges (groen en wit). Kraak de kreeft en snij de scharnier klein. Fruit de gesnipperde ui aan en blus dit af met 2 dl witte wijn. Voeg het kreeftenvocht eraan toe (2dl) en reduceer dit weer tot 1/3 deel. Voeg nu de 2 dl room toe en ook dit weer reduceren tot 1/3 deel. Met een staafmixer koude klontjes (150 gr) boter vermengen. Kreeften schalen en resten aanfruiten en met tomatenpuree ontzuren. Dan met cognac flamberen. Voeg nu kreeftenvocht eraan toe (2dl) en reduceer dit weer tot 1/3 deel.

Pasta uitrollen met een pastamachine. Uitsteken en met garnituur vullen, instrijken met eiwit. Tweede plak pasta erop leggen en lucht er uit drukken, blancheren in kokend water.

Bord dresserend met de ingrediënten.



Texels Lamskotelet en lamsjus, met het jonge voorjaar. (peultes, doperwten, witte asperges, groene asperges tips) pommes soufflé

Texels lamsracks 600 gram

Lamsjus: 6 dl - afsnijdsels van lamsrack, rode wijn, tomatenpuree en mirepoix - witte asperges 150 gr - asperges tips 50 gr - peulen 50 gr - doperwten 50 gr - bonken 200 gr - aardappelzetmeel - rozemarijn, thijm - roomboter - zout

Bereidingswijze

Schraap de botjes van de koteletten goed af. Haal de vliezen ervan af. Vacumeer de koteletten met beetje roomboter, rozemarijn en thijm. Asperges schillen en spoelen met koud water. Kook de asperges met zout gedurende 4 min en laat deze in het vocht afkoelen. Peulen schoonmaken en blancheren (beetgaar) en koud spoelen, bewaren zonder water! Blancheren is 1 deel groenten en 10 delen water. Doperwten blancheren en uit het vel, halen ook bewaren zonder water. Asperge tips blancheren en terug koelen, bewaren zonder vocht. Lamskoteletten in een warm waterbad leggen op 57° C graden gedurende 45 min. Bonken schillen en dunne plakken snijden, rondjes uitsteken, instrijken met aardappelzetmeel en frituren op 140° C. Geregeld de souffles draaien.

Blancheervocht 0,5 dl en 30 gr roomboter aan de kook brengen. Asperges in het aspergevocht verhitten.

Lamskoteletten even in een braadpan laten kleuren en afblussen met lamsjus. Groenten verhitten in het blancheervocht.

Koteletten snijden en dresserend op een voorverwarmde bord. Asperges op een doek leggen en op bord dresserend. Groenten afsmaken en dresserend op het bord. Jus erover of apart serveren.



Win een Espressions Vacu Pro 2 t.w.v. € 269
lunchcheque, kookworkshop
of Valderrama olijfolie

Weet jij wat je ziet op deze foto's ?

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

- Espressions Vacu Pro2
- lunch-cheque van Brien en aan de Maas
- kookworkshop voor 2 personen in de keuken van het Aspergemagazine
- Olijfolie van Valderrama

Stuur je oplossing met 6 namen,

telefoonnummer en woonplaats vóór 1 juli

naar: info@ferryvloed.nl

De winnaar krijgt persoonlijk bericht.

Succes!



Dene Brien en



VAN DEN ELZEN
EXPERTS IN PROPAGATION

AARDBEIENPLANTEN ASPERGEPLANTEN FRAMBOZENPLANTEN

Select Plant
Premium Asparagus Crowns

WIJ LEVEREN VOORSPELBARE KWALITEIT

Van den Elzen Plants

Kraanmeer 24, 5469 SN Erp

t +31 (0)413 216 200

www.vandanelzenplants.com

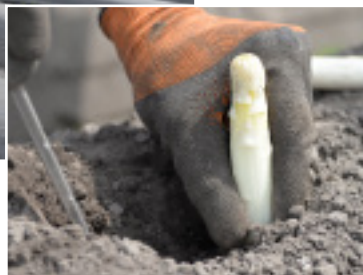


aspergeboerderij Friesen

Op onze aspergeboerderij wordt al vanaf 1956 asperge geteeld. Het areaal asperge was toen klein en zorgde voor extra inkomsten op het gemengde bedrijf met een melkvee- en een fokzeugentak. Eind tachtiger jaren zijn we ons meer gaan specialiseren in asperge en zijn de varkens en koeien verdwenen. Vanaf 1990 is het areaal langzaam gegroeid naar 10 ha nu. Verder telen we schorseneren voor de versmarkt. Om de verkoop van verse asperge te stimuleren, zijn we in 2008 een boerderijwinkel begonnen. Hierin is alles verkrijgbaar voor verrukkelijke Asperge Gerechten te bereiden.



www.aspergeboerderij-friesen.nl



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

Asperge-halloumisalade

Een heerlijk tussen/lunch gerecht

200 gram halloumi
(stevige witte kaas uit Cyprus, geschikt om te grillen of te bakken omdat hij eiwitrijk is).
1 of meer witte asperges pp.
2 eetl. olijfolie
rasp en sap van een halve sinaasappel
1 venkelknol in hele dunne ringen (evt gesneden op een mandoline)
1 rode ui in hele dunne ringen

Schil de asperges en kook ze beetgaar.
Grill de plakjes halloumi in een grillpan tot ze mooie bruine strepen hebben.
Meng de olie met de rasp en het sap van de sinaasappel, voeg peper en zout naar smaak toe en schep de overige ingrediënten erdoor.
Asperge(s) op het bord dresser, schepje venkel-uisalade erop en als laatste de plakjes halloumi erop.





Exploring nature never stops

DE MOOISTE EN LEKKERSTE ASPERGERASSEN

PRIUS

- ▶ Zéér vroeg primeurras. Mooi wit, goed gesloten kop, sterk tegen roest en een stevig gewas. Ook geschikt als productieve groene primeurasperge.

BACCHUS

- ▶ Vroeg anthocyaanvrij ras voor de groene teelt met dikke rechte stengels en goed gesloten koppen. Lekker zacht van smaak.

CUMULUS

- ▶ Vroege helderwitte asperge. Botermals van smaak en mooi gesloten kopjes. Erg sterk tegen roest.

ERASMUS

- ▶ Vroege productieve asperge met een intens paarse kleur. Heerlijk rauw in een salade maar ook verrukkelijk in de wok of op de bbq!

CYGNUS

- ▶ Productief middelvroeg ras met uniforme dikke stengels en een robuust gewas.

▶ bejo.nl



Noordzee krab met luchtige asperge

Noordzeekrab 2 kg - 1 venkel - 1 wortel - 1 ui - 1 sjalot - 1 teen knoflook - 1 blik gepelde tomaat - 1 kg asperge - 200g room - Kidde (slagroom spuit)

Dood de krab en haal de poten en scharen er af. Breng een pan zout water aan de kook en doe hier de scharen (10 minuten) en de poten (6 minuten) in, haal de pan van het 'vuur' zodra de krab erin gaat. Laat de krab daarna afkoelen en haal het vlees eruit.

Hak het pantser en alles wat daar in zit klein en bak deze in een hete pan donker bruin. Voeg hier dan 1 venkel, 1 wortel, 1 ui, 1 sjalot en 1 teen knoflook (fijn gesneden) aan toe. Kook dit door met een blik gepelde tomaten en laat 1 uur trekken. Vervolgens kan de saus door een zeef gewreven worden. Meng het krabvlees 1 op 1 met de saus en breng eventueel op smaak met zout.

Schil de asperges

Snij van 2 asperges de koppen af en snij de rest van de asperge in kleine blokjes. De koppen mogen als lucifers gesneden worden.

De overige asperges mogen gegaard worden in 200g room met 8g zout. Draai de gare asperges glad in de blender en zeef dit. De saus mag vervolgens in een kidde (slagroomspuit) met 1 patroon.

Doe de krab onderin een glas, strooi daarop de rauwe asperge blokjes vervolgens een laag luchtige asperge uit de kidde en steek daarin de asperge lucifers.

Geniet er van!



Boompjes Restaurant

Boompjes Restaurant in Overloon is een Dutch Cuisine restaurant dat zich specialiseert in het gebruiken van mooie Nederlandse, lokale, seizoens producten. De cheffok en eigenaar Jaap Volman kookt met passie voor pure smaken en heeft oog voor kwaliteit en detail. Boompjes Restaurant heeft in 2019 de Bib Gourmand onderscheiding van Michelin in ontvangst mogen nemen. Er is zowel een restaurant- als een brasserie kaart.

Zo is Boompjes Restaurant toegankelijk voor iedereen.

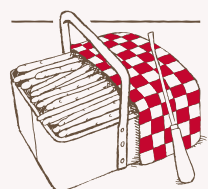
Laat u verrassen en kom proeven!

Irenestraat 1 | 5825 CA Overloon | 0478 64 22 27

info@boompjes-restaurant.nl

Openingstijden: do t/m di 12.00 - 22.00 uur | woensdag gesloten





**DeWit
Asperges**

Puur uit Mariaheide

**Open Dag
29 mei 2022
11 - 17 uur**

Dagelijks verse asperges van 1 maart tot 24 juni.

Wilsvoortweg 3, 5464 TK Mariaheide (Veghel)

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

www.DEWITasperges.nl

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

Hét adres voor de lekkerste asperges!




Smaak als beloning voor goede zorg

- ✓ Streekproduct
- ✓ Dierenwelzijn
- ✓ Unieke smaak

Tip!
Maak jouw aspergegerecht compleet met de Livar kookham



T +31 (0) 88 548 27 83 E info@livar.nl www.livar.nl



Erik Brute Bosjesman Manders

Ingrediënten

Asperges - een paar mooie witlof stronken - 1 ei - rode bessen

Ingrediënten voor de gorgonzola roomsaus

200 ml slagroom - 90 gram verkruimelde gorgonzola kaas - fijngehakte peterselie - plak gerookte ham - versgemalen zwarte peper naar smaak toevoegen

Bereiding

Steek de bbq aan, er mag direct flink wat hitte in.

Schil de asperges en kook ze net gaar haal ze uit het water en laat ze goed uitlekken, dep ze desnoods wat droog.

Kook een ei hard en maak ondertussen de Gorgonzola room saus.

Verwarm de slagroom op halfhoog vuur in een steelpannetje.

Zodra de slagroom begint te koken de gorgonzola toevoegen en blijven roeren met een garde totdat de kaas helemaal is gesmolten.

Laat de saus daarna ongeveer een minuut of 5 indikken, wel goed blijven roeren. Dan steelpannetje van het vuur halen en naar smaak peper en de gehakte peterselie toevoegen even goed roeren. Snijd van de witlof ongeveer 2 cm van de stronk af. Haal er de mooiste bladeren af, meestal het tweede blad van buitenaf en leg ze alvast klaar.

Grill de asperges even mooi aan zodat ze een streepje krijgen.

Haal ze van het rooster en snij ze op lengte van de witlof bladeren.

Het overschot van de asperges kan in de soep.

Snijd een plak ham in repen van ongeveer een halve cm en draai die om drie asperges heen en leg ze in het witlof blad.

Pel het eitje en snij dat in 6 stukjes in een stervorm.

Giet nu de warme gorgonzola saus over de asperges. Leg aan de zijkant de eipuntjes en werk het gerecht af met de rode besjes.

Eet smakelijk!

Brutebbq@ziggo.nl



Recept

**Invented for those
with good taste.**



**The
Evergreen
Since '74**

**Big
Green
Egg**
BIGGREENEGG.NL

Flammkuchen met asperges

Ingrediënten voor 1 grote

350 gr (spelt)bloem - 5 gr gist - 7 gr zout - 210 gr lauwwarm water - scheutje olijfolie

Topping

200 gr crème fraîche/mascarpone - 125 gr zure room - 125 gr gekookte ham, reepjes - 2 uien - 6 asperges, gekookt

Zo maak je het,

doe de bloem in de kom van je keukenmachine. (Uiteraard kan je het ook met de hand kneden) Voeg het gist en het zout los van elkaar toe (dus niet mengen van tevoren). Voeg het water en een scheutje olijfolie toe. Kneed er in 10 minuten een soepel deeg van. Het deeg is klaar als dit licht plakkerig en elastisch aanvoelt. Je moet het als een kauwgombal uit elkaar kunnen trekken. Laat het deeg afgedekt, een uurtje rijzen, op een warme plek. Verwarm de oven alvast voor op 250 graden. Rol het deeg heel dun uit op een vel bakpapier. Het kan in een rechthoek maar ook in een cirkel, net wat jij wilt. Meng de crème fraîche met de zure room en verdeel dit over de bodem. Snij de gekookte asperges in de lengte door en verdeel over de bodem. Snij de uien in halve ringen. Verdeel deze samen met de hamreepjes over de bodem. Breng het op smaak met peper en zout. Bak de Flammkuchen in 8 – 10 minuten af.

Lekker om er een glaasje witte wijn bij te drinken.





**Vrije heerlijkheid
Asperges**

de nieuwe traditie in asperges



**ASPERGE
BOERDERIJ
VAN DER
HEIJDEN**

**Héérlijke
asperges
uit Gemert**



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 7 mei
proeverij
aspergegerechtjes**

Deel 88
5421 RV Gemert
0492-367146

Peter & Jolanda
van der Heijden

www.asperges-gemert.com

Juwelier verlinden Sint Hubert

Opheffingsuitverkoop

Het Witte Goud was nog nooit zo aantrekkelijk geprijsd

Kijk op www.verlinden.tv

Op=OP

Lever uw oude gouden sieraden aantrekkelijk in tegen nieuwe sieraden, horloges of contanten.

 JUWELIER OPTIEK
VERLINDEN

Pastoor Jacobsstraat 34 | 5454 GN Sint Hubert | 0485 45 12 91 | www.verlinden.tv



projectstofferingspecialist

In menig restaurant in de regio is de raambekleding en stoffering verzorgd door Hofmans at Home.

De specialisten ontzorgen je graag van A tot Z. Neem vrijblijvend contact op voor de mogelijkheden.

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

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



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

binnen en buiten gewoon
www.hofmansathome.nl

Hofmans
AT HOME

SINCE 1964