ASPERGE
magazine

ASPERGEMAGAZINE
15
VIJFTIEN JAAR

cultuur
receptuur
wijn & genot

www.aspergemagazine.nl

Uitgave 2023

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

Piccobella - Italiaans genieten!

piccobella
ITALIAANS SERVIES

Sharon Martens is opgegroeid in het Limburgs familiebedrijf Martens Asperges. Ze verkopen in de 5 winkels verspreid over het land asperges maar niet alleen de groenten zelf. Alles wat er bij een lekkere aspergemaaltijd komt kijken, bieden ze aan. Een speciale pan, de ham, de kaas en de wijn. Maar ook servies. Het prachtig gedecoreerde servies van Piccobella is een lust voor het oog. Schalen met smakelijke decors van de asperge maar er zijn ook themaserviezen, of het nu met schelpen, vissen, olijven of citroenen is; ze zijn bijzonder gewild.
Piccobella is een zelfstandig merk dat onder leiding van Sharon bij meerder Italiaanse producenten de bestellingen plaatst en zorgt voor een fraaie, kleurrijke en afwisselende collectie. Het enthousiasme van Sharon Martens is al even kleurrijk.

Piccobella brengt 'la bella vita' naar Nederland met bijzonder handbeschilderd aardewerk uit Italië en prachtige tafelkleden. Alles voor lekker lang en gezellig mediterraans tafelen.

Piccobella - want iedere dag verdient een mooi gedekte tafel!

Piccobella
Mackayweg 2
5865 AL Tienray
0652675855
www.piccobella.eu
info@piccobella.eu

Martens Asperges

Martens Asperges: Tienray - Vierlingsbeek - Apeldoorn -Blaricum - Berg en Terblijt

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:
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 mogelijkerwijs voortvloeien uit het lezen van deze uitgave.

MIX
Papier van verantwoorde herkomst
FSC® C006922
www.fsc.org
NIX18

Carneval, Carne vale,

of wel vaarwel vlees en dan roep ik welkom Asperges, Asparagus grata!

Carnaval en Pasen zijn al weer voorbij. De natuur laat ons weer genieten van de Lente met zijn warme zonnestralen en het uitlopen van de bloesems aan bomen en planten.
Die wisseling van de seizoenen en nu dus naar de lente, laat ook ons stralen.
Deze seizoenswisseling brengt ons een heerlijke vroege, verse delicatesse van de koude grond; Asperges. De bedden gespreid met zwarte en witte folie zorgen er voor dat we die prachtige groente weer kunnen verwelkomen. Dat wordt genieten van een echte seizoensgroente van Nederlandse bodem.

Die witte Nederlandse asperge kent geen grenzen. Het grootse deel blijft in Nederland maar er wordt ook veel geëxporteerd naar o.a. Duitsland, België en Frankrijk. Uit persoonlijke ervaring weet ik dat er een deel naar Zwitserland gaat voor het Aspergegala met Nederlandse top Chefs en dat doen ze al weer voor de tiende keer. Ook een jubileum.

Wat ons betreft is en blijft het een top product wat we dan ook graag laten zien in het Aspergemagazine. Al weer vijftien jaar maken we, met veel plezier en genegenheid naar de Asperges, dit magazine met recepturen, wijnen, cultuur en genot aan de gastronomie.

Vijftien jaar maar we doen dit niet alleen! Op de eerste plaats dank aan onze adverteerders voor de informatie en bijdrage om dit alles mogelijk te maken. De restaurants die met ons de meest smakelijke recepten delen. De telers die er voor zorgen dat we van die heerlijke asperge weer kunnen genieten en aan alle anderen voor hun bijdrage, onze hartelijke dank.

Vijftien jaar Aspergemagazine dat gaan we vieren met asperges
en andere lekkernijen.

Geniet!
Aspergemagazine,
Elly en Ferry Vloet

Unleashing plant potential

Limgroup®

MTS. JEUKEN DE SWART
Altijd Vers!

In 1957 zijn de ouders en een oom van Peter gestart met een eigen bedrijf, Gebroeders Jeuken. Zíj zijn begonnen met het telen van asperges. 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 smaakvolle 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 Malling 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. In januari 2023 zijn dochter Lisanne en jongste zoon Thijs toegetreden tot de Maatschap en zij hebben er zin in!

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 zaken die in dit familiebedrijf bovenaan 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 gekoesterd. Na het steken en sorteren liggen de asperges voor u klaar in de boerderijwinkel, waar naast smaakvolle aardbeien ook veel andere aanverwante producten verkrijgbaar zijn. Bij de verkoop van de asperges is de schilmachine een echte uitkomst. De geschilde asperges zijn ook te verkrijgen in de verkoopautomaat. De automaat is het hele jaar geopend voor eieren, aardappelen en jam. Ook voor de overheerlijke aardbeien kun je in het seizoen bij de automaat terecht!

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 aan 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

Maatschap Jeuken-de Swart
Stationsweg 82
5807 AC Oostrum
0478 582678
info@jeukendeswart.nl

Altijd Vers!

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

Bereiding:
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 beetgaar 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)

Huzarensalade met gegrilde asperge

250 gr aardappel, 250 gr Bourgondische ham,1 eetl gehakte platte peterselie, 3 asperges, 3 eieren, créme 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 en1 theelepel kardemon.

Bereiding:
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.

Asperge tartaar met serranoham en 64 graden ei(dooier)

Ingrediënten:
1 ei -100 gr. witte asperge -1 el. crème fraîche -1 bos ui -1 citroen - 1 plak serranoham - Vene cress -zout en peper

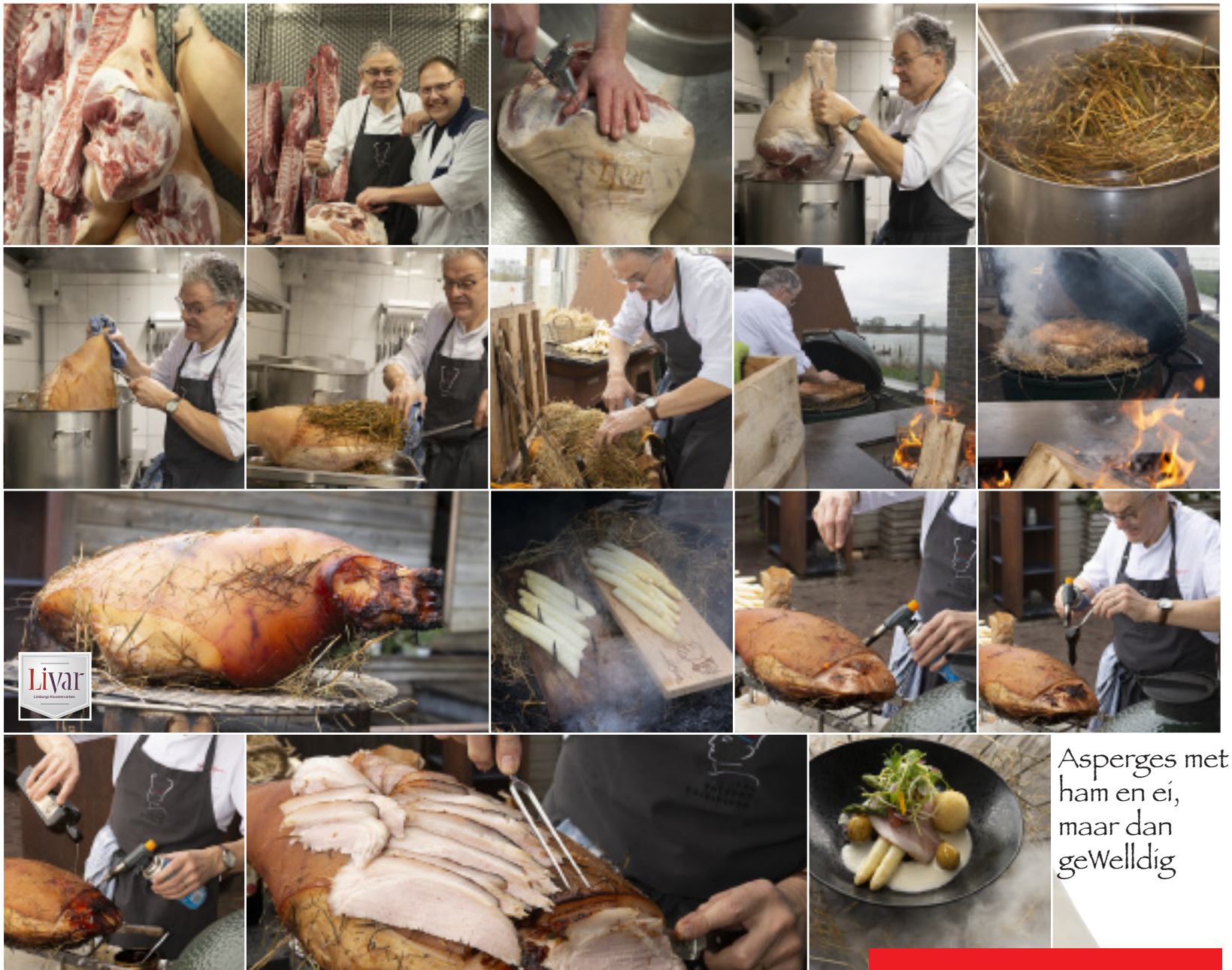
Bereiding:
Zet de sous vide aan op 64 graden. Doe het ei er in en laat garen, 1 uur lang. Schil en was de asperges. Kook de asperges. Roer de crème fraîche los en meng met een beetje citroen sap. Op smaak brengen met peper en zout. Bak de serranoham krokant. Als de asperges gaar zijn, snijd je ze fijn, op de toppen na. Snijd ook de bos ui in ringen. Meng de asperges met 2/3 van het crème fraîche mengsel en de bos ui. Met behulp van een steekring mooi op een bord serveren. Het gare ei voorzichtig pellen en de eidooier scheiden van het eiwit. Leg de eidooier boven op het tartaartje.
Leg voorzichtig de serranoham boven op het eitje. Garneer af met beetje van de crème fraîche en vene cress.

Asperge Lasagne

Ingrediënten: - 400 gr. asperges - 2 takjes peterselie - 20 gr. roomboter - 1 liter kookvocht van asperges - 4 lasagne vellen - 100 gr. ham - 30 gr. bloem - 0,2 liter room - geraspte kaas oude kaas

Bereiding:
Schil en snijd de asperges in stukken van 3 cm. Kook de asperges in 10 minuten gaar
Maak de saus door middel van een warme roux . Daarna op smaak brengen met het kookvocht van de asperges en zout en peper. Voeg de room toe. Doe 1/3 van de saus in de ovenschaal, daarop de vellen dan de asperges en herhalen. Op het laatste vel de rest van de saus samen met de peterselie en de geraspte kaas. Schuif het in de oven op 200 graden voor een half uur.

Koning Willem I College
staat voor vakmanschap
en ondernemend onderwijs,
liefde voor hospitality & business,
liefde voor food, liefde voor de regio,
liefde voor asperges



Asperges met ham en ei, maar dan geWelldig

Rene Brienen

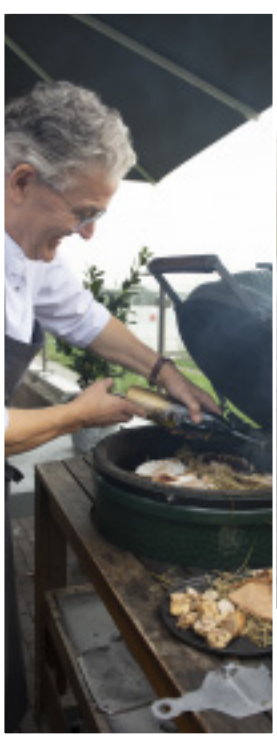
Restaurant Brienen aan de Maas - Grotestraat 11 5855 AK Well (L) +31 (0)478 501967
www.restaurantbrienenaandemaas.nl - info@renebrienen.nl

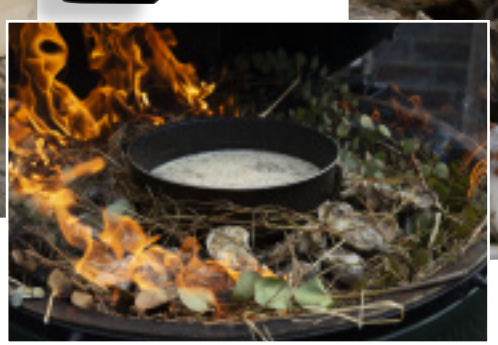
René Brienen

De Asperge wordt door Meesterkok René Brienen (*) van Restaurant Brienen aan de Maas in Well 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.

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 Brienen 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.

Liefs en culinaire groet uit Well.
De BRIENTJES en Crew





De Hooiham van Brienen wordt met veel aandacht en geduld gemaakt. Het begint met de top kwaliteit van een Livar ham die wordt behandeld met droge- en geïnjecteerde pekel voor meerdere dagen. Hierna wordt de ham gekookt in een hooibouillon tot een kerntemperatuur van 53 graden. Dan krijgt de ham 24- tot 48 uur rust in de hooikist en wordt als laatste in hooi gerookt op de Big Green Egg. Nu is de ham bijna klaar voor een heerlijk gerecht met bijvoorbeeld asperges. De ham wordt nog gebrand met rietsuiker, Limburgse appelstroop en korenwijn. Als extra smaakmaker het exclusieve hooizout (gefermenteerd Maasduinenhooi met Fleur de Sel) en besprenkeld met een barbecue olie. Dit hooizout en de barbecue olie worden zelf gemaakt op de Big Green Egg. En zo wordt het met deze hooiham een culinair avontuur van asperges met ham en ei, maar dan “gewelldig”.

Op hooi gerookte oesters met asperge. De oesters gaan samen met de melk en kruiden in de Big Green Egg om een mooie subtiele smaak van het rookhooi te krijgen. In de schelp wordt een tagliatelle van asperges gelegd met daarop een groene en witte gerookte asperge en de oester. De toef gerookt melkschuim krijgt een kruim van kaantjes van de Livar Bernardusham en aardappel. Bestrooid met hooizout en enkele hopscheuten wordt deze delicatesse geserveerd. Deze lekkernij wordt alleen in het vroege voorjaar met hopscheuten geserveerd. Hopscheuten zijn een voorloper van de asperge met een nootachtige smaak en worden alleen rond maart geoogst. Zien er ook uit als hele kleine asperges. Een echt seizoen en streekproduct.

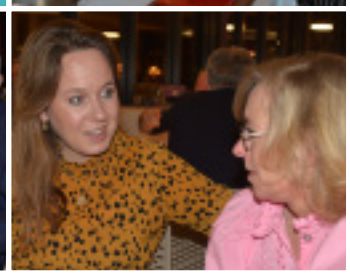
Het TIENDE Asperge spektakel in Hostellerie Am Schwarzsee

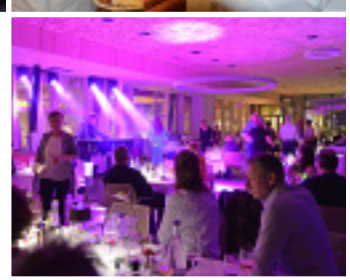
Hoteleigenaar Peter Roodbeen en chefkok René Brienen hebben weer vele gasten ontvangen voor het jubileumgala met een keur aan aspergegerechten en prachtige wijnen. Dit jaar voor de tiende keer.
Zoals elk voorjaar de asperges traditioneel de Lente inluiden zo gaat René Brienen met die asperges naar Zwitserland voor het Aspergegala in Hostellerie am Schwarzsee.
Dit jaar waren er vele Nederlandse topchefs. Maar liefst 13 Michelinsterren schitterden voor dit gala. De Sterrenkoks, met onder andere de nestor van de Nederlandse keuken Paul Fagel, gaan graag mee naar Zwitserland om u daar als gast smakelijk te verwennen met een culinaire avond.

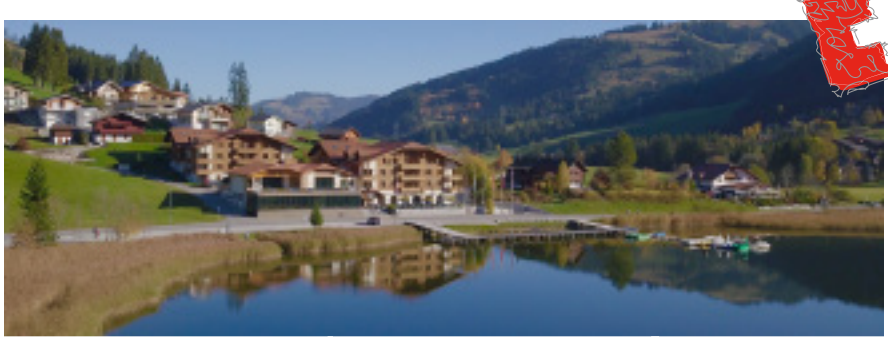
Het was dan ook een bijzondere ervaring om daar van de verschillende aspergegerechten met passende wijnen te genieten. Zeker als u kunt aanschuiven met een panoramisch zicht op de Alpen in de sfeervolle ambiance van de Hostellerie. Peter Roodbeen, René Brienen, de Nederlandse chefs en het team van de Hostellerie zorgden ervoor dat het aan niets ontbrak. Het was een bijzondere beleving.

Ook het jaar door, 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. Wilt u het zelf ervaren, contacteer Peter Roodbeen.

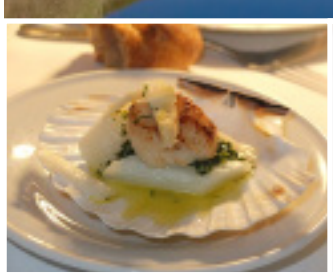
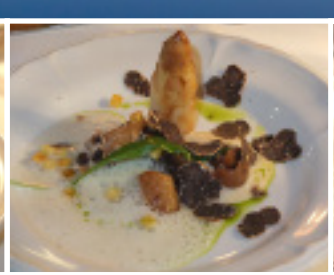
Hostellerie am Schwarzsee Seestrasse 10 CH 1716 Schwarzsee
info@hostellerieamschwarzsee.ch Tel. +41 (0)26 412 74 74

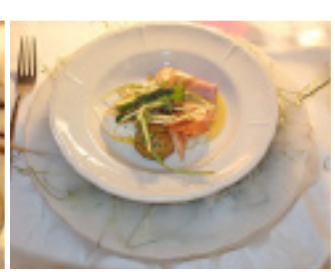






HOSTELLERIE
AM SCHWARZSEE
★★★★



Pasteitje met asperge-palingragout

Benodigdheden:
4 ragout bakjes
600 ml water
4 gerookte palingen
60 gram bloem
50 gram boter
snufje peper
1 eidooier

Bereiding:
Fileer de paling en kook het vel en de graten van de paling in het water op zacht vuur ongeveer 45 minuten. Zeef de palingvellen en graten uit de bouillon.
Smelt de boter in een andere pan. Als de boter gesmolten is doe je de bloem bij de boter en roer je dit totdat je een mooie roux hebt. Roer de roux nu door de bouillon samen met de eidooier en een snufje peper. Wil je een dikkere ragout dan kan je er een beetje meer bloem bij doen. Snijd de palingfilet in kleine reepjes en schep deze voorzichtig door de ragout.

Asperge paling salade

voor 4 personen:
1kg. AA asperges, 500 gr. gerookte paling filet, 4 eieren, rucola sla.

Schil de asperges met een dunschiller van vlak onder het kopje naar beneden. Snijd de onderkanten eraf. Breng de asperges in een ruime pan water met zout, stukje foelie en een klontje boter aan de kook. Draai het vuur uit en laat minstens 15 minuten nagaren. Snijd de palingfilets in korte, schuine stukken en laat op kamertemperatuur komen.
Snijd de gekookte krieltjes doormidden en leg deze in een ovenschaal. Druk enkele tenen knoflook stuk en strooi over de krieltjes. Sprenkel er ruim olijfolie over en bak ze mooi op kleur in 15 minuten. Breng op smaak met peper en zeezout. Kook de eieren hard of zacht naar eigen smaak.

Hollandaisesaus:
ingrediënten: 110 gr boter ongezouten, 3 eidooiers, 1 el citroensap, ½ tl zout, 1/8 tl peper

Smelt de boter langzaam en niet te hard in een klein pannetje.
Meng eidooiers, citroensap, zout en peper met de staafmixer. Zet deze op medium snelheid tot het een egale kleur wordt. Voeg nu, al draaiend, heel langzaam de gesmolten boter toe. Blijf nog even draaien nadat alle boter is toegevoegd. Serveer warm.

Leg wat krieltjes op het bord, schep er ruim Hollandaisesaus bij en verdeel daar de uitgelekte asperges over. Leg er lekker veel stukken paling op en leg het ei in het midden. Leg er nog wat rucola sla bij en druppel er wat kruidenolie omheen.

Culinaire specialiteit
Paling

Paling is al eeuwen een van de meest gewaardeerde Nederlandse culinaire specialiteiten en dat weten ze bij Bardoel.
Palingkwekerij Bardoel is een Brabantse palingkwekerij met een ambachtelijke rokerij en verkoop aan huis. De familie streeft er naar om duurzaam paling te kweken om zo een eerlijk kwaliteitsproduct op de markt te brengen, een puur product.
De paling wordt ambachtelijk gerookt om de optimale smaak, textuur en gaarheid te krijgen. De vis wordt op spiesen geregen en in de rookoven gehangen. Boven een rookvuur van beukenhout wordt de paling gaar gerookt tot een smakelijk, heerlijk geurend, goudbruin product.
Laat u culinair verwennen met deze prachtige paling producten. Zowel vers als gerookt.

Openingstijden:
Donderdag t/m zaterdag van 09.00 tot 17.00 uur.

Palingkwekerij Bardoel
Noordstraat 23
5446 XC Wanroij
06 -12454594
06 -10953893
www.palingkwekerijbardoel.nl
info@palingkwekerijbardoel.nl

Bij bezoeken buiten openingstijden gelieve eerst te bellen naar: 06 -10953893

VERRASSEND PLATTELAND VAN CUIJK

Maak kennis met het VERRASSEND PLATTELAND VAN CUIJK

Overnachten op de meest bijzondere plaatsen? Genieten van de heerlijkste streekproducten? Gastvrijheid met een hoofdletter G ervaren? Spannende avonturen beleven?
Je ontdekt het bij het Verrassend PlatteLand van Cuijk; een enthousiaste vereniging van kleinschalige ondernemers binnen het plattelandstoerisme.
Vind ze allemaal in de gratis brochure.

In de brochure en op de website vind je vier verrassende fietsroutes, die je de veelzijdigheid van het Land van Cuijk laten zien.Ontdek het eeuwenoude Maasheggenlandschap, fiets door historisch Grave, volg de sporen van de oorlog of bezoek de kloosters.
Geniet van de rust, ruimte en de prachtige natuur van het Land van Cuijk!

Neem de brochure gratis mee bij toeristische informatiepunten, campings en horecabedrijven.
Of download hem via:
plattelandvancuijk.nl

Volg ons ook op
PLATTELANDVANCUIJK

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

PLUS Walraven
Molukkenstraat Nijmegen

Pannenkoeken met geitenkaas en asperges

Ingrediënten, 4 personen
1 kg witte asperges - 125 gram geitenkaas
200 gram trostomaten - 10 gram basilicum
2 eetlepels groene pesto - 8 stuks pannenkoeken
75 gram rucola

Bereidingswijze
1. Schil de asperges en verwijder de uiteinden. Verkruimel de geitenkaas. Snijd de tomaten in plakjes. Haal de blaadjes van de takjes basilicum.
2. Meng de geitenkaas met de groene pesto.
3. Breng een pan met water aan de kook, kook de asperges 10 minuten, giet af, laat iets afkoelen en dep met keukenpapier droog.
4. Verhit een koekenpan en bak één pannenkoek 2 minuten op laag vuur. Draai de pannenkoek om en verdeel wat geitenkaas eroverheen. Leg er wat tomaat en asperges bovenop. Bak nog 4 minuten zodat de kaas begint te smelten. Herhaal deze stap met de overige pannenkoeken.
5. Verdeel de pannenkoeken over de borden. Serveer met de rucola en garneer met de basilicumblaadjes.

Welkom bij PLUS Walraven, leuk dat je er bent!

Bij PLUS zorgen we voor goed eten, voor de buurt en voor elkaar. In onze supermarkten vind je daarom veel verse producten. Soms zijn die biologisch of Fairtrade. Maar altijd zijn ze eerlijk geproduceerd en met een duidelijke herkomst. Zo weet jij wat je eet.

We verkopen zoveel mogelijk groente en fruit uit het seizoen, liefst van Nederlandse bodem. Ook geven we lokale ondernemers de ruimte om hun producten een podium te geven. Zo geven we ons landelijke merk een lokaal accent. En bieden we jou het beste van twee werelden.

Bij PLUS geloven we in persoonlijk contact. Dat betekent snelle, persoonlijke service met aandacht voor jouw wensen en vragen. Daar mag je op rekenen, zowel in de winkel als online. En zeker in deze dure tijden vinden wij het belangrijk dat goed eten betaalbaar blijft. Daarom hebben wij niet alleen iedere week scherpe aanbiedingen en acties, maar hebben wij ook meer dan 1.000 Laagblijvers. Dat zijn dagelijkse boodschappen, voor een blijvend lage prijs. Zo bewijzen wij iedere dag dat goed eten niet duur hoeft te zijn.

DAG VERSE AANVOER

Wanneer zien we je weer?

Jouw PLUS team

Molukkenstraat 13
6524 NA Nijmegen
024-3231247
www.pluswalraven.nl

WINKELCENTRUM MOLUKKENSTRAAT

Hereford runderen

Hereford is een runderras dat goed bestand is tegen alle nukken van het klimaat. Dit duurzame karakter maakt dat Hereford runderen uiterst geschikt zijn om natuurgebieden te begrazen. Een rund dat dus goed past in het Nederlandse- en zeker in het Limburgse landschap. In de vrije natuur kenmerkt het Hereford rund zich door zijn zachtaardige en rustige karakter.

Het vlees staat bekend door haar ongekende malsheid. Dit is te verklaren door het feit dat het vlees is gemarmerd. Dit zijn kleine vetadertjes die door het vlees lopen en zorgen voor een ongekende malsheid en smaak. Wist u dat deze adertjes smelten tijdens het bakken of grillen? Onze slagers in de winkel in Kessel vertellen u enthousiast over ons heerlijke vlees. Een eerlijk stuk vlees!

Wij zijn een Trotse Boer
die deelneemt aan:
Loeren bij de Boeren
zondag
30 april 2023

HEREFORDS

Donk 1a
5995 PL Kessel (Lb)
077 3031879

Bij de Herefords slagerij in Kessel blijft het vlees minimaal 3 weken aan het bot rijpen in de koelcel. De keurmeester volgt het afrijpen regelmatig en bepaald wanneer het vlees voldoende gerijpt is. Na het uitbenen wordt het vlees vacuüm verpakt omdat dit een goede bescherming is gedurende opslag en transport. Zo blijven ook de smaken behouden.

Het belangrijkste van vlees bakken of grillen, naast de kwaliteit, is dat het vlees op kamertemperatuur moet zijn. Als het vlees zo uit de koelkast in een hete pan gaat, schrikt het vlees. Hierdoor 'krimpt' het vlees waardoor de textuur verandert en het vlees taai kan worden.
Na het bakken of grillen laat je het vlees rusten. Als je het vlees zonder rusten direct aansnijdt, loopt al het smaakvolle vocht uit het vlees. Laat het vlees net zo lang rusten als het gebakken is. Hierdoor zal het smaakvol en lekker mals blijven. Dek het af met aluminiumfolie en zet het op een warme plaats, niet te warm want het garingsproces van het vlees gaat door tijdens het rusten. Vlees wordt op de draad gesneden, zo worden de spiervezels verkort en blijft het vlees malser en fijner om te eten. Zout onttrekt vocht aan het vlees en peper verbrandt vaak bij het bakken. Dus na het bakken peper en zout toevoegen voor een fijnere smaakbeleving.

Herefords bief, Brisket, Picanha, T-bone en Tomahawk zijn smakelijke stukken voor de grill. Alleen met wat peper en zout en je geniet van een stuk stoer vlees. Vraag een keer om Bavette, dit gedeelte van het rund heeft een wat grovere structuur en veel meer smaak. Kort bakken of grillen met wat olijfolie of klontje boter en met een beetje peper en zout is het niet te versmaden. Helemaal wanneer je het na het bakken goed laat rusten. Het vlees mag van binnen rood blijven.

HERE FORDS SLAGERIJ

Hereford Beefham .... met asperges!

Speciaal voor het aspergeseizoen hebben we een Beefham ontwikkeld. Een heerlijke gekookte ham van het Hereford rund. De ham wordt gemaakt van een mooi stuk van de bovenbil. Nauwkeurig wordt de ham, door onze slagers, licht gepekeld om zo de echte smaak van het vlees te bewaren. Het roken gebeurt zorgvuldig en zeker niet teveel zodat er een subtiele zilte rooksmaak ontstaat en de echte vlees-smaak behouden blijft. Daarna worden de hammen gekookt en zijn ze klaar om van te genieten.
De chefs zijn er enthousiast over en werken graag met een mooie, sappige en magere runderham. Zeker in de combinatie met asperges. En na het aspergeseizoen is deze Beefham ook top!

Openingstijden zie www.herefords.nl
077 303 18 79

Nederlandse hop voor craft bierbrouwers met visie.

Als boerenzoon opgeleid tot landschapsontwerper zocht ik een invulling die een positieve impact zou hebben op het agrarische landschap. In combinatie met mijn interesse in het drinken van speciaalbier kwam hopteelt uit de bus als compromisloze winnaar. Maar dan, in Nederland blijkt de kennis van hopteelt uitgestorven te zijn en van de enkeling die het probeert hoor ik alleen maar: 'Begin er niet aan! het kost je per jaar meer uren dan dat het je euro's oplevert. Nou dan is de uitdaging aangenomen!

In het vroege voorjaar zijn er de hopscheuten, de jonge uitlopers die er eigenlijk te veel uitkomen. Die worden geoogst en het blijkt een delicatesse te zijn. Culinair worden ze rauw, gestoofd of gebakken verwerkt in uiteenlopende gerechten. In dit Aspergemagazine vind je een salade en een delicate oester met hopscheuten.

In september worden de Hopbellen geoogst als smaakmaker van het bier maar er kan nog veel meer. De hop wordt ook verwerkt in thee en worst. Uit de samenwerking van Leon en Brabant Hop is een tinctuur ontstaan door gedroogde hop te laten trekken in fruitalcohol. Enkele druppels in water oplossen en het kan helpen bij verschillende kwalen.

Giel Bongers
Katwijksebaan 14
5455GC Wilbertoord
0623325308
www.brabanthop.nl

BrabantHop
Lokaal geteeld direct verwerkt

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

De jonge distilleerder Leon van Welie maakt zelf eau de vie en likeur van afgekeurd fruit uit de boomgaard van zijn ouders. "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, 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.

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

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

Voorjaarssalade met asperges en hopscheuten

Voor 4 personen:
12 witte asperges - 6 groene asperges - 6 eieren - 175 gr zout - 125 gr suiker - 25 gr hopscheuten - eetbare bloemen en kruiden uit de moestuin

Optionele bereiding, gepekelde eidooier (duurt 8 dagen)
Meng het zout en de suiker. Doe een deel in een schaal en maak 2 kuiltjes in het mengsel. Doe hierin de eidooiers en dek af met de rest van het zoutmengsel. Laat 7 dagen in de koeling staan en spoel vervolgens voorzichtig het zoutmengsel er af. Laat ze nog 1 dag op een rekjes drogen in de koeling. Nu zijn ze klaar om te raspen!
Gaar 4 eieren in de schaal gedurende 45 minuten op 65 graden (bijvoorbeeld met een sousvide apparaat of in een stoomoven in een bak water). Vervolgens haal je de dooier er uit en spoel deze voorzichtig schoon.
Schil de witte en groene asperges. Maak van de helft met een dunschiller linten, 'schil' vanaf de onderkant van de asperge naar boven, zodat je een mooi heel kopje aan het lint krijgt.
Snij de overige groene asperges dunne 'lucifers'. De overige witte asperges mogen in kleine stukken worden gesneden en bak deze kort in een hete pan.
Was de hopscheuten en haal eventueel het onderste vezelige stukje weg (proef even welk deel van de scheut niet mals meer is). Bak ze heel kort in een hete pan.

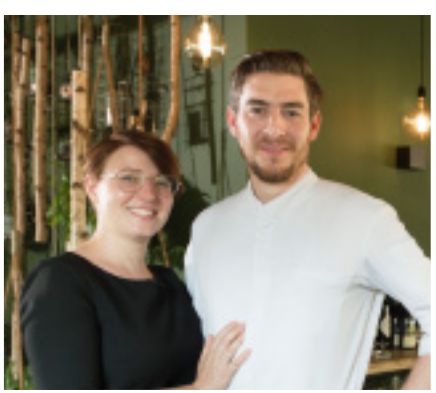
Maak er een feestelijk bord van en rasp als laatste de gepekelde eidooier over het gerecht, eet smakelijk!

BOOMPJES
RESTAURANT

Boompjes Restaurant

Boompjes Restaurant in Overloon is een Dutch Cuisine restaurant dat zich specialiseert in het gebruiken van mooie Nederlandse, lokale, seizoensproducten. De chefkok 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 en sinds 2022 gewaardeerd met 12 punten door Gault & Millau.
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 vanaf 17:30 en
vr, za, zo vanaf 12.00 uur.



Bib Gourmand

DUTCH CUISINE

Asperge gebakken met Koffie !

Ingrediënten per 4 personen

Voor of tussengerecht.
12 stuk Limburgse asperges AAA
zout
Zonnebloem olie
Geroosterde hazelnoot
Koffie bonen
Vers gemalen koffie

Voor de asperges
Schil de asperges en snijd het kontje er af. Snijd hier kleine blokjes van.
Verhit schone zonnebloem olie tot 180 graden in de frituur.
Bak de asperges 4 minuten tot ze mooi goud zijn. En haal ze eruit.
Zout de asperges na en dek af met aluminiumfolie om door te laten trekken.

Voor de coulis
800 gram asperge
100 gram water
100 gram zonnebloem olie
8 gram zout
4 stuk koffieboon
Stoof het geheel gaar, pureer met de staafmixer en bind iets passeer door een fijne zeef.

Voor de gepofte boekweit
Verhit schone zonnebloem olie tot 180 graden.
Pof de boekweit en laat uitlekken op wat keukenpapier

Dresseren:
Dresseer de saus in een cirkel op bord.
Leg de gebakken asperge er op
Garneer met de asperge blokjes, boekweit, rasp de hazelnoot en strooi er vers gemalen koffie poeder overheen,

Smakelijk !!!

BOLENIUS RESTAURANT
Luc Kusters
George Gershwinlaan 30
1082 MT Amsterdam
020 40 444 11
info@bolenius-restaurant.nl

Bij Hoeve de Boogaard kunt u echt genieten!

Genieten van elkaar, van een heerlijke sfeer, van een mooi gedekte tafel, van mooie smakelijke gerechten waarin u de liefde van Chefkok Jan voor zijn producten proeft. Lekker romantisch met zijn tweetjes of met vrienden, de avond voorbij laten glijden met tijd voor elkaar onder het genot van een heerlijk glas wijn en smakelijke gerechten waaraan Jan, op de sequoia houten tafel in het zicht van de gasten, de laatste hand legt. Heerlijke groenten zoals groenten moeten zijn, maar ook vlees en vis. Asperges, dat zijn van die eerlijke, seizoens gebonden groenten.

Jan werkt met vaste leveranciers die met streekproducten werken, gebonden aan de seizoenen met respect voor het product en lettend op verspilling. Een code van eer. Hoeve de Boogaard en Raimond Zuure (Il mondo del Tartufo) zijn beide aangesloten bij Euro-Toques Nederland, een vereniging van koks die voorstander zijn van gezonde, ambachtelijk bereide voeding met natuurzuivere producten.
Chefkok Jan werkt al weer 19 jaar met de truffelproducten van Il Mondo del Tartufo die uniek zijn in hun soort. Ze worden toegepast in duizenden recepturen, van amuse tot nagerecht. Daarnaast ook met verse truffels.: Zomer- herfst en winter… truffelproducten worden duurzaam geoogst, zorgvuldig geselecteerd en alleen afkomstig uit Italië.
Kom proeven van deze heerlijke producten bij Hoeve de Boogaard waar Jan een smakelijk dessert gecreëerd heeft met heerlijke truffelhoning.

Asperges met kreeft, octopus en schuim van dragon

Gekaramelliseerde asperges met brownie, pistache-ijs en truffelhoning

2 geschilde asperges (enkel A) - 150 gram brownies - 2 el honing - goede kwaliteit pistache ijs - truffelhoning van Il Mondo del Tartufo - zoete witte wijn, desgewenst
Snijd 2 asperges schuin in plakjes van ongeveer 1 centimeter doorsnee en ongeveer 150 gram brownies in blokjes. Pan op het vuur en roomboter laten smelten; niet laten bruisen! 2 el gewone bijenhoning toevoegen en als honing met boter begint te karamelliseren de asperges toevoegen. Al roerende de asperges bakken en garen. Ze mogen een beetje kleur krijgen. Wanneer het te snel gaat, een beetje wijn toevoegen. Zodra de asperge beetgaar is, de massa verdelen over 4 coupes en de blokjes brownie op de warme asperges draperen. Een bol pistache ijs erop en direct serveren, want aan tafel maakt u het gerecht helemaal af met een paar druppels truffelhoning.

Hoeve De Boogaard
Puur & Bourgondisch

restaurant@hoevedeboogaard.nl
www.hoevedeboogaard.nl

Jan en Anita Cremers - Wanssumseweg 1
5862 AA Geijsteren - 0478 53 90 70

www.delipuur.nl

Varkens met een heerlijke smaak !

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 hebben de varkens bij Frank het Beter Leven Keurmerk met 1 ster. In een kleine ambachtelijke slagerij wordt het varken verwerkt tot een lekker stukje vlees en vleeswaren. 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. Naast het vleespakket regelen zij ook compleet verzorgde barbecues, desgewenst met salades, stokbrood, sauzen, borden, bestek en kolen-BBQ's. Vraag naar de mogelijkheden voor een onbezorgd barbecue.

Ham

Bij traditionele asperges hoort ham en bij Edelbrons hebben ze de lekkerste. Maar ook gedroogde rauwe ham en ander snijwaren verzorgen ze graag voor u.

EDELBRONS

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

Het Peelvarken
Pure kwaliteit

Invented for those with good taste.

The Evergreen Since '74

Big Green Egg

BIGGREENEGG.NL

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

TEBOZA®
100% ASPARAGUS
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

Erik Brute Bosjesman Manders

geeft workshops en verzorgd barbecues onder de naam Brute BBQ. Verder is hij de bevlogen team-capitan bij Bad to the Bone BBQ een outdoor cooking team. En kookt hij niet dan werkt hij buiten onder de naam: Den ieper boomverzorging en verwijdering. Het buiten koken ligt Erik het meest aan het hart en daarmee ook zijn outdoor team.

BAD TO THE BONE,

Nederlands kampioen culinaire outdoor cooking.
Dit team doet mee aan de nationale Culinaire Barbecue wedstrijden. Deelname aan minimaal 5 wedstrijden is verplicht om een eindscore te halen. Alle gerechten worden met open vuur bereid. Het team werkt uitsluitend met verbranding van hout, kolen en of briketten. Geen gas dus. De ingrediënten komen van de wedstrijdleiding en de creativiteit van het team. Dit team bestaat verder uit; Gemma van Aken, Aleida van der Bruggen, Jan Oosterbroek, John Spruit, Pascal Heij en Rick Snijder.

Volg ze op Facebook: Brute BBQ

Voor het aspergemagazine maakt hij de aspergesoep op zijn manier.

Asperges met pasta Rummo en Aspergesoep met radijs

Voor de saus
50 gram roomboter
50 gram bloem
500 ml melk
50 tot 100 gr geraspte oude kaas
150 gr Castello, creamy Blue

Voor de asperges en de aspergesoep
± 800 gr asperges
1 sjalotje
roomboter
350 ml kippenfond
350 ml water
flinke scheut slagroom
1 ei hard gekookt het ei geel
500 gr pasta Rummo
3 stuks kwarteleitjes
peper en zout naar smaak

Opmaak
1 radijsje
caviar van zeealgen
granaatappel pitjes
beetje fijn gesneden bieslook

Bereiding

Zet 2 pannen op het vuur met water een voor de asperges en een voor de Rummo. Kook een kippenei en 3 kwartel eitjes hard. Laat ze schrikken en pel ze af. Bewaar van het kippenei het eigeel. Begin met het maken van de blauwaderkaas saus. Smelt de boter in een pan en voeg de bloem toe, bak de bloem op een niet te hoog vuur al roerend mee voor een minuut of 3, voeg dan stapsgewijs de melk toe en blijf goed roeren, dit wordt je roux voor de saus. Laat de saus mooi indikken. Snijd de Castello in stukken en voeg die aan de roux toe blijf roeren tot alles is opgelost.

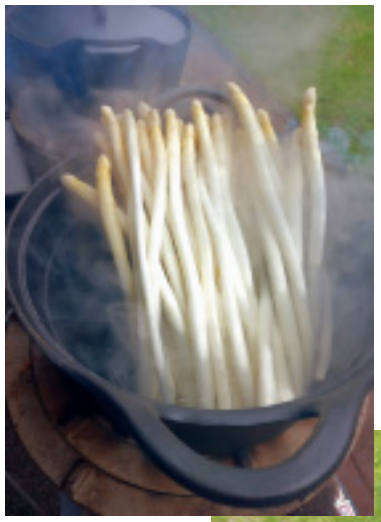
Zet apart maar houd wel warm. Snijd van de asperges de kopjes af op een lengte van ongeveer 2.5 cm ze moeten in de Rummo schelpen passen en leg deze apart. Snijd de rest van de asperges in stukjes van ongeveer 2 cm en kook deze gaar. Giet ze af en bak in dezelfde pan het sjalotje aan in roomboter.

Voeg dan de uitgelekte aspergestukjes toe en bak die een paar minuten mee, voeg het water en de font toe en kook het nog ongeveer een minuut of 10 door. Zet nu ook de Rummo op en kook deze in ongeveer 13 tot 15 minuten gaar. Kook ondertussen de aspergekopjes beetgaar in een pannetje. Zorg dat de Rummo, de asperges en aspergekopjes tegelijkertijd gaar zijn.

Pureer ondertussen de aspergesoep met een staafmixer mooi glad en voeg een flinke scheut slagroom toe. Maak op smaak met peper en zout. Roer goed door en houd warm.

Laat de Rummo en de aspergekopjes uitlekken op papier. Pak een mooi bordje en zet je soepkommetje in het midden. Giet de hete soep in het kommetje en doe daar wat verkruimeld eigeel op leg er een aspergekopje bij en 3 flinterdun gesneden plakjes radijs en bestrooi met een klein beetje fijn gesneden bieslook. Leg nu om je kommetje 3 Rummo schelpen en leg in elke schelp 4 aspergekopjes met het puntje naar buiten, doe in het midden een lepel Castello kaassaus.

Snijd de kwarteleitjes overdwars door het midden en druk deze met de puntige kant in de saus. Leg in het midden van het kwarteleitje een bolletje zeealg caviar (Cavi-art) en links en rechts langs het eitje een granaatappelpitje. Hou je aspergekopjes over dan kunnen die in de soep



Eet smakelijk!

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.

CUMULUS

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

CYGNUS

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

BEJO 3199 ▸ NIEUW

Laat ras met een hoge opbrengst. Mooi wit, goed gesloten kop, sterk tegen roest en roze verkleuring. Robuust gewas en sterk tegen loofziekten.

BACCHUS

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

ERASMUS

Vroeg productief ras met een intens paarse kleur. Heerlijk rauw in een salade en verrukkelijk in de wok of op de bbq.

▸ **bejo.nl**

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

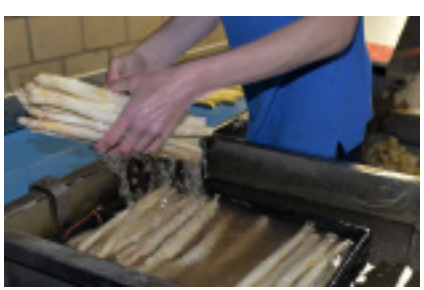
Echt lekkere asperges

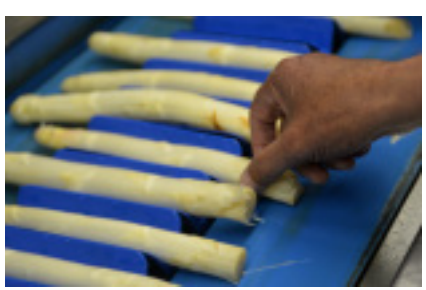
Goossens teelt zoete asperges voor de versmarkt, geen industrie asperges, waardoor de vraag van de restaurants groot is. De asperges worden in een speciale verpakkingsruimte gewassen en gesorteerd op kleur, dikte en kromming. Dat gebeurt via een op computer aangesloten camera. Dankzij de machine krijgt 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.

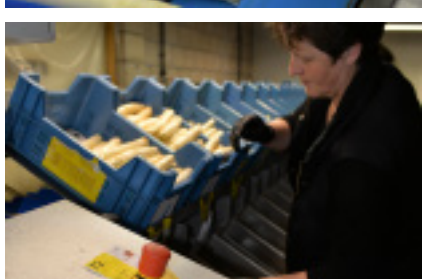
Aspergepakket

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.

GOOSSENS
Lekkere Asperges







Goossens Asperges
Verkooppunt:
Drogesestraat
Sint Agatha
Henk 06 462 124 29
Margarita 06 123 28 297

Voor extra mobiele verkooppunten zie:

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

Gevulde groene asperges

4 personen

Ingrediënten

125 gram rode linzen - 4 dl groentebouillon - 1/2 teentje knoflook, geperst - 1/2 cm gember - 1 theelepel komijn - 4 eetlepels sinaasappel-mosterddressing, O'Life - 8 groene asperges - 125 gram rode linzen - 50 gram rivierkreeftenstaartjes - 80 gram gerookte lamsham

Bereidingswijze

Kook de linzen in de groentebouillon in circa 20-25 minuten gaar.
Doe na 10 minuten de knoflook erbij, pers ook het stukje gember door de knoflookpers boven de pan en voeg de komijn toe.
Giet de linzen af als ze gaar zijn en breng op smaak met sinaasappel-mosterddressing.
Blancheer de asperges beetgaar en snijd ze over de lengte open.
Lepel de linzensalade met een partje sinaasappel, rivierkreeftenstaartjes en stukjes lamsham in en om de asperges.

Sligro

Recept

Bolronde eierdooiers

Een mooi ronde eierdooier op de asperges maak jezelf in een warmwaterbad. Zalvig zacht van smaak, als een crème en mooi rond. Laat de verse eieren 75 minuten garen in warm water van exact 65 graden Celsius. Spoel ze koud en pel de eieren. Spoel er het eiwit voor zichtig af en bewaar ze in een lekkere olijfolie. Een dag bewaren in de koeling is oké.

Asperge weetjes

Bewaren

Vers gestoken van het land blijven toch de lekkerste maar enkele dagen bewaren is geen probleem. Leg de witte aspeges in een bak water met bovenop een vochtige doek. Spoel de 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

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 hoef je niet te schillen. Snijd hier alleen een stukje van de onderkant weg.
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.

De meest ultieme asperges.

Die eet je sous-vide gegaard. De asperges worden dan in eigen vocht gegaard.
Doe een portie geschilde asperges in een vacuümzak met echte boter, wat zout, laurier of foelie naar smaak en een scheut fijne olijfolie van Valderrama, de Picudo. Vacumeer en gaar in een warmwater bad van 85 graden Celsius in 30 tot 45 minuten. Dit is natuurlijk sterk afhankelijk van de dikte van de asperges. Nog even grillen, bakken of af laten koelen voor een salade. Het vocht uit de zak met boter en olie is een perfecte basis voor saus en meer.

Gezondheid

Asperges hebben een goede werking voor je bloeddruk, nieren en lever. Hippocrates, 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 vele organen. Asperges worden al sinds de oudheid gezien als lust opwekkend. De vorm geeft daar wel een idee. Voor mij is het vooral eetlust opwekkend.

Een unieke plekje in
Broekhuizen aan de Maas.

HET MAASHOTEL

Een adembenemend uitzicht vanuit het restaurant en de (luxe) suites, die allemaal uitzicht hebben op de Maas. In de ontspannen sfeer van het restaurant geniet u van de beste gerechten uit de Franse keuken, bereid en verzorgd met passie. U verblijft in het hart van de aspergeteelt en die asperges vindt u in de verschillende vormen terug in de menus. Onze chef-kok en zijn team geven u een onvergetelijke eetbeleving.
Ruimte, rust, privacy en een adembenemend uitzicht, dat zijn de kenmerken van onze hotelkamers. 's Ochtends geniet u van ons uitgebreide ontbijt; de perfecte kop koffie, verse jus d'orange, een zoete croissant of vers fruit. Persoonlijke aandacht en de beste service vinden wij erg belangrijk. In het restaurant geniet u 's middags van onze lunchgerechten en 's avonds van onze heerlijke diners.
Voor het natafelen met een heerlijk glas wijn bent u welkom in onze knusse wijnbar.

Veerweg 11 - 5872 AE Broekhuizen
077 463 2114 - info@hetmaashotel.nl

STEAKS & MORE
BIJ CHRISTOFFEL

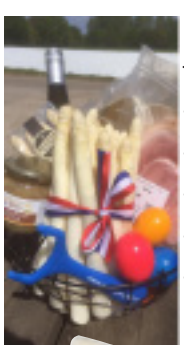
Bij Christoffel is vernoemd naar het kenmerkende beeld aan de oever van de Maas.
Vanuit het restaurant en het prachtig gelegen terras, heeft u een mooi uitzicht over de Maas, het veerpontje en de omgeving. Bent u aan het wandelen of fietsen, kom gerust langs voor een kop koffie met een heerlijk stuk Limburgse lokale vlaai. Verder vindt u op de vernieuwde menukaart diverse belegde naanbroodjes, flammkuchen, poke-bowls, loaded fries en natuurlijk de diverse heerlijke aspergegerechten.
Bij Christoffel kom je in het restaurant genieten van de vele regionale producten die het Limburgseland biedt. Het rijke aanbod van versproducten uit de land- en tuinbouw geeft onze koks, met hun creativiteit, de mogelijkheid om u gezond en culinair te verwennen. Seizoensgebonden en uit de streek wordt hier gekoesterd.

Tot ziens bij ons unieke plekje
aan de Maas in Broekhuizen!"

Veerweg 11a - 5872 AE Broekhuizen
085 483 2122 - info@bijchristoffel.nl

Aspergeboerderij *Oppe Haes*

Dagelijks verse asperges met passie geteeld!



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

Dat proef je!

- Verse (geschilde) asperges
- Groene asperges
- Aspergecadeaupakketten
- Streekproducten
- Rondleidingen (s.vp. vooraf reserveren)

www.aspergeroggel.nl

Eind 4 6088 NC Roggel
06 185 28 400

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 Limbourgondië' 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

Charlotte van paling en asperges

Ingrediënten: 8 personen
16 asperges
100 gr. in reepjes gesneden paling
2,5 dl. aspergebouillon (van de schillen met water en een beetje witte wijn, zout en 1 takje tijm 20 min laten koken en zeven)
5 dl. slagroom opgeklopt, met peper en zout op smaak gebracht
10 gr. in koud water geweekte gelatine
preilintje heel even in kokend water gekookt en koudgespoeld met koud water

Bereidingswijze:
Schil de asperges en kook ze beetgaar af, zodat ze nog een kleine bite hebben. Neem 2,5 dl. aspergebouillon en breng deze aan de kook.
Knijp de geweekte gelatine uit en los op in de bouillon. Laat het mengsel afkoelen tot de massa hangend wordt, dan de opgeklopte slagroom beetje bij beetje toevoegen. Spatel als laatste de gesneden paling erdoor en doe het geheel in een spuitzak. Snijd de asperges in de lengte door midden en nog een keer op de helft. Zet de asperges recht op in de charlottevorm in het rond en spuit in het midden de palingmousse, zodat de asperges blijven staan. Laat het opstijven in de koeling. Het liefst een dag van tevoren. Verwijder de vorm en knoop het geheel af met een preilintje om uit elkaar vallen te voorkomen. Plaats het geheel op een bord en garneer het geheel naar wens met bv; paling, Hollandse garnalen of een stukje kreeft.

Gekarameliseerd Livar Buikspek

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

Ingrediënten:
3 stuks steranijs
2 kaneelpijpjes
4 theelepels zwarte peper
2 theelepels koriander korrels
1 theelepel venkelzaad
½ theelepel kruidnagel
125 gram grof zeezout
2 eetlepels suiker
1 theelepel fijngesneden knoflook
1 bosje tijm
½ bosje rozemarijn
1,5 kg Livar Buikspek z/zw

Bereidingswijze:
Alle specerijen in een droge pan roosteren op het vuur. Vervolgens fijn cutteren. Dit mengen met de rest van de ingrediënten en hier het Livar buikspek mee insmeren. Dit 48 uur laten marineren en vervolgens goed afspoelen. Gaar het spek in de oven in groente bouillon ongeveer 3 uur op 140° C.
Extra:
Voor een extra smaaksensatie kunt u het Livar buikspek tenslotte karamelliseren op de vetkant met rietsuiker.

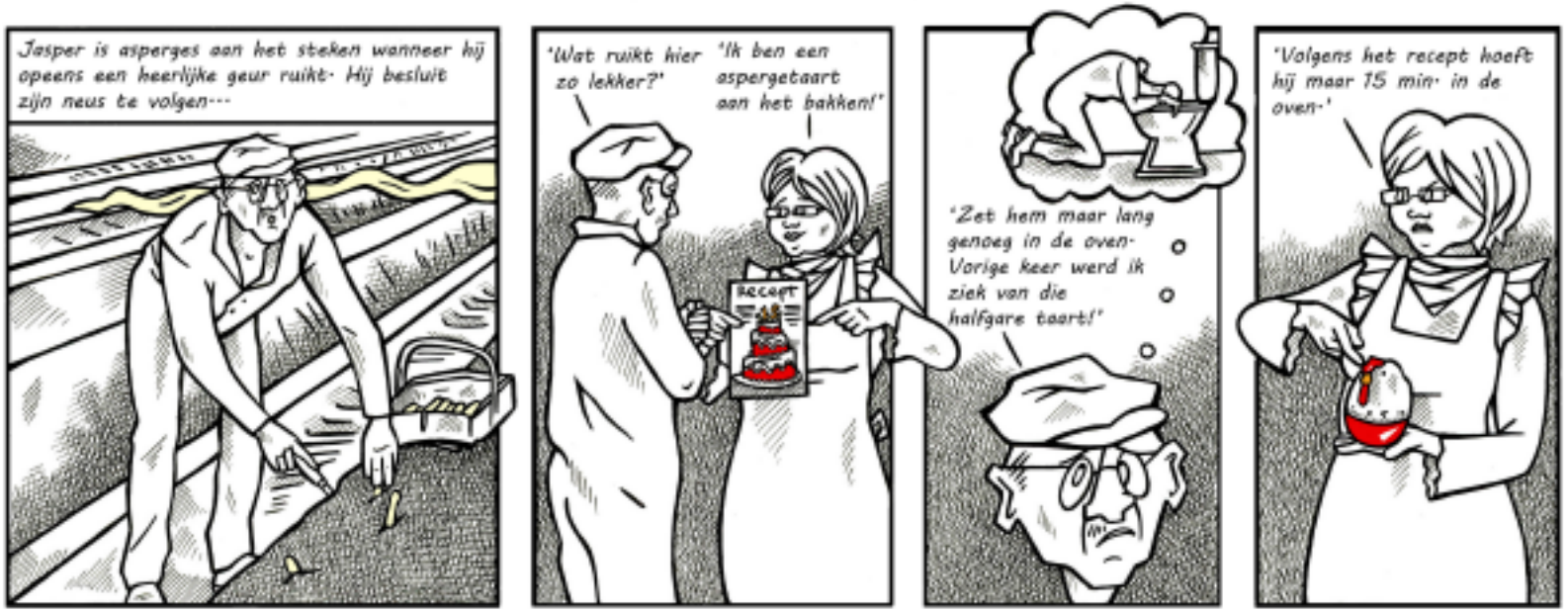
Asperges met Scampi's op Aziatische wijze

Asperges met scampi's op Aziatische wijze – Verrassend misschien asperges uit de wok, maar asperges zijn echt op verschillende manieren te bereiden. Heel anders en smaakvol door de Aziatische insteek.
Ingrediënten: 12 personen
500 gram witte asperges
12 scampi's (gepeld)
1 citroen (sap en schil)
2 kleine wortels, dunne plakjes
3 lenteuitjes (stukjes van ongeveer 4 cm)
1 teentje knoflook (gesnipperd)
2 cm verse gember (geraspt)
3 eetlepels sojasaus
1 theelepel sesamolie
2 theelepels bruine basterdsuiker
4 eetlepel olie
1 eetlepel witte wijn
zeezout
vers gemalen peper

Aspergefestival van Limburg het 'Adieu Asperge' is op
25 juni 2023
voor info adieuasperge@gmail.com

Tekst en tekeningen: Roos van Riet

Jasper & Gerda
Tijd voor taart?!



Het Nederlands Boerderijhert

De herten lopen in een kudde rond. Ze lopen vrij buiten, rondom de boerderij waar ze veel ruimte hebben. Herten hebben immers meer ruimte nodig als runderen. Ook bij boerderijherten worden de regels van de natuur gevolgd. Zo geven de hinden in de kudde elk voorjaar een kalfje en blijft de cyclus natuurlijk verlopen.

Boerderijherten worden net als de wilde herten op dezelfde manier gevoerd. Ze eten vooral gras maar ook van blaadjes aan de bomen genieten ze en in de herfst eten ze eikels, dat zijn de extraatjes. Als de hinden, in het voorjaar, kalfjes hebben worden ze als het nodig is bijgevoerd met hooi. En als de herten, in de late herfst op stal gaan dan krijgen ze vooral hooi, eikels en kuilvoer dat in de zomer van het land is gehaald. Zo is er een constante kwaliteit in het vlees. Boerderijhert is milder van smaak dan een wild hert.

Hertenvlees is een gezond en mager vlees, duurzaam en natuurlijk. Kwaliteit uit de regio. Bij de verschillende regionale hertenboerderijen en in de horecagroothandel kun je het vlees kopen. Hertenrugfilet, hertenrack, poulet voor een heerlijke stoof, bouten, maar ook hertenburgers en andere verwerkte stukken vlees. Dit prachtige vlees van het Boerderijhert is het hele jaar leverbaar. Niet alleen in de winter maar ook voor de barbecue en heerlijk met de asperges in het voorjaar.

Hertfilet en wildsaus

Ingrediënten. 4 pers

800 gr	hert filet
	olijfolie
	peper en zout
1 st	blaadje laurier

Portsaus:

5 dl	rode port
5 dl	wildfond
1 el	bosbessen jam
	peper en zout
	koude boter
0,6 st	granaatappel
	nootmuskaat

Bereidingswijze:
Smeer het vlees in met een beetje olijfolie en kruid verder met peper en zout.
Leg het op rozemarijn en laat op kamertemperatuur komen. Bak de hele filet kort met boter in een hete pan en laat rusten. Je kunt de filet ook kort grillen. De kerntemperatuur van het vlees niet boven de 52°C laten komen. Met het rusten stijgt de temperatuur nog enkele graden. Hertenvlees is zo mals dat het maar kort gebakken moet worden. Roodrosé gebakken is deze filet het meest lekker. Het gaat snel te ver en dan is de delicate smaak weg.

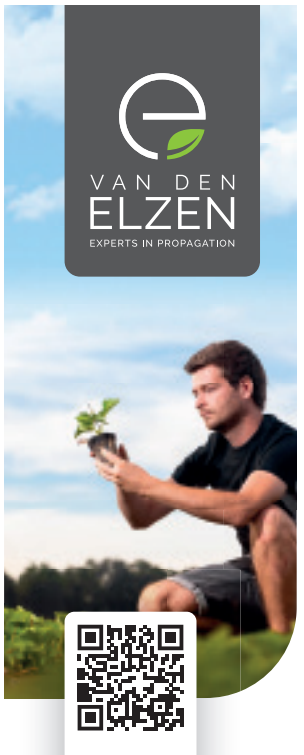
Portsaus:
Kook de port in tot de helft, voeg hierna de fond toe en kook dit weer in tot de helft. Breng op smaak met de jam, peper en zout. Verwarm de saus en monteer tot juiste dikte met stukjes koude boter. De saus mag nu niet meer koken.Verwarm de saus en monteer tot juiste dikte met stukjes koude boter. Dit heeft tijd nodig en is dan erg lekker.

Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Maak de Portsaus en kook de asperges. Bak nu het vlees en laat het rusten. Snij het vlees in plakken en serveer met de asperges, Portsaus en eventueel een gekookte of gebakken aardappel. Strooi enkele granaatappel pitten in de saus. Smakelijk!

RESTAURANT **BRL** by Roel Lingen

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



EXPERTS IN PROPAGATION

Wij zijn gespecialiseerd in:

Aardbeienplanten
misted tip – stek – frigo – wachtbed - tray

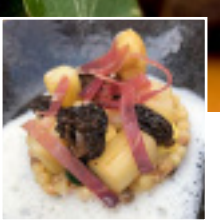
Frambozenplanten
plugplanten – long canes

Bramenplanten
long canes

Aspergeplanten
Select Plant

Van den Elzen Plants | Kraanmeer 24, 5469 SN Erp
tel. +31 (0)413 216 200 | info@vandenelzenplants.com
www.vandenelzenplants.com

Hopbellen, de vruchtkegels van de hopplant, die we pas in september oogsten, worden in hoofdzaak als conserveer- en smaakmiddel gebruikt bij het brouwen van bier.
Op het land staan de karakteristieke metershoge palen en klimdraden waaraan slechts 6 hopscheuten per plant mogen doorgroeien tot 6 meter hoogte om de hopbellen te laten ontwikkelen en later te kunnen oogsten. De overige circa 50 hopscheuten van de plant worden verwijderd en vinden steeds meer hun weg in het culinaire. Wit, net als de asperge groeien ze in zandwallen die opgeploegd over de plant liggen. Zowel de asperge als de hopscheut worden met de hand geoogst. Het uiterlijk van de scheuten hebben ook verschillende overeenkomsten. De stengels zijn vezelig en alleen het bovendeel wordt gegeten. Beide hebben een kopje en beide zijn het de delicate voorbodes van de lente.



Bij restaurant Versaen is ervoor gekozen om volgens het "Dutch Cuisine" concept te werken. Dit betekent dat we met de beste en meest verse Nederlandse en bij voorkeur lokale producten werken. Daar horen natuurlijk de Brabantse asperges bij! Het aspergeseizoen is een periode waar wij, maar ook veel van onze gasten ieder jaar naar uitkijken. Dit prachtige seizoenproduct laat zich fantastisch combineren met andere Nederlandse producten in de top van de gastronomie!
Dit jaar zal de Brabantse asperge samen met de Oosterschelde kreeft op onze kaart verschijnen.

Restaurant Versaen
Marktstraat 19, Ravenstein
0486 - 851565
www.restaurantversaen.nl

Win een lunchcheque, kookworkshop, Valderrama olijfolie, likeur of aspergeschaal

René Brienen

Kookstudio
Elly en Ferry Vloet

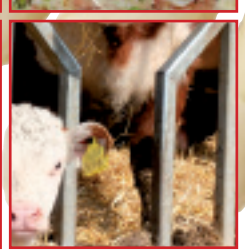
Weet jij wat je ziet op deze foto's ?

Vertel ons waar de foto's bij horen en maak kans op:
- Aspergeschalen van Piccobella
- Lunch-cheque van Brienen aan de Maas
- Kookworkshop voor 2 personen in de keuken van het Aspergemagazine
- Olijfolie van Valderrama
- Likeuren van Leon

Stuur je oplossing met 6 namen,
telefoonnummer en woonplaats vóór 1 juli
naar: info@ferryvloet.nl
De winnaar krijgt persoonlijk bericht.
Succes!

Leon

Valderrama



piccobella

Aspergeproeverij

Al twee keer zijn ze uitgeroepen tot nummer 1 met de teelt van de lekkerste asperges van Brabant. Kom ze proeven in de gezellige ambiance van de winkel en de sfeervol aangeklede tent.
Op13 mei, de zaterdag voor moederdag van 10 uur tot 15 uur staat de kok heerlijke, gratis aspergehapjes te maken. De kok geeft u tips mee om thuis te genieten van die heerlijke asperges.

Vrije heerlyckheid Asperges

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

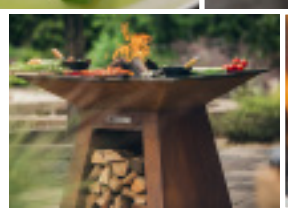
Beter Leven ★★★

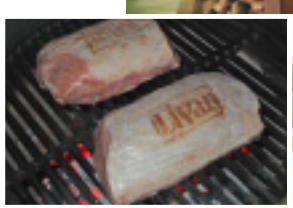
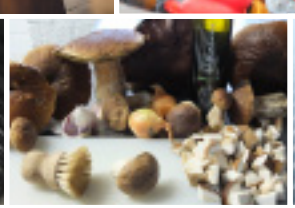
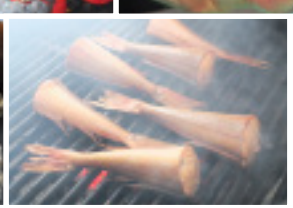
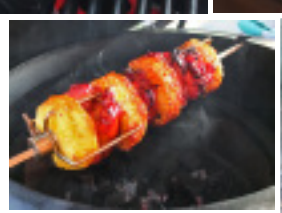
Culinair genieten in Mill

Kookstudio
Elly en Ferry Vloet

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.

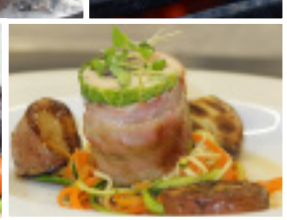
Koken bij ons betekent dat je gezelschap uit minimaal 8 personen en maximaal 16 personen kan bestaan.
We adviseren je graag met de keuze van het menu, over de seizoensproducten en het vers aanbod. Als de menukeuze bekend is, doen wij de boodschappen en gaan we er voor zorgen dat je een leuke en culinaire 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



www.ferryvloet.nl

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

PICUDO DE FAVORIET VAN ASPERGESRESTAURANTS

www.valderrama.nl/online-olijfoliewinkel

Idee en realisatie: Fotografie & meer ... Ferry Vloedmilli