

REGIONAL HIGHLIGHTS

quality products



ASPERGES

Qua bereiding zijn de mogelijkheden met asperges eindeloos. Grillen, wokken, bakken en zelfs frituren. Koken is echter de traditionele manier om asperges klaar te maken. Het koken van asperges kan op verschillende manieren:

Koken in een aspergepan

In een speciale aspergepan (te koop in vrijwel alle kookwinkels) komen de asperges rechtop te staan in een soort vergiet, zodat ze er makkelijk uit te halen zijn. Vul de pan met water totdat alleen de punten van de asperges er iets bovenuit steken. Snufje zout en een klontje boter erbij en 15 tot 25 minuten laten koken, afhankelijk van de dikte van de asperges. Wanneer je de asperges in een normale pan kookt, leg je de asperges plat maar is de verdere bereidingswijze hetzelfde.

Sous-vide koken

Sous-vide koken is niets anders dan vacuüm koken. Dit is een uitermate geschikte bereidingswijze voor asperges, omdat het smaakverlies minimaal is. De techniek is iets bewerkelijker, maar niet heel ingewikkeld. Plaats de geschilde asperges in een vacuümzak (te koop bij vrijwel alle supermarkten), voeg een eetlepel olijfolie, een theelepel zout en twee theelepels fijne suiker toe, eventueel met wat geraspte citroenschil. Vacuümmeer de asperges en laat het geheel zo'n 35 minuten garen in water dat tegen de kook aan zit.

VORSTELIJKE ASPERGESAUZEN

De koningin onder de groenten is niet compleet zonder een vorstelijke saus. De traditionele botersaus met ham en ei geniet bij velen nog steeds de voorkeur. Hieronder beschrijven we twee overheerlijke recepten.

Benodigheden (saus 1):

- 150 gram gekookte asperges
- 200 ml room
- ½ sjalotje

- 50 ml witte wijn
- 300 gram roomboter
- Peper en zout

Bereiding: Start met het snipperen van het sjalotje, bak het sjalotje in een pan glazig en blus af met witte wijn. Laat de snippers kort inkoken. Voeg vervolgens de asperges toe, en laat opnieuw kort inkoken. Dan alles zeven met een fijne zeef. Voeg de room toe, laat het geheel verder inkoken en binden met roomboter. Tot slot zout en peper naar wens toevoegen.

Benodigheden (saus 2):

- 500 ml aspergevocht (liefst de aspergenectar die vrijkomt bij vacuum gegaarde asperges met boter en olijfolie)
- 250 ml slagroom
- 1 eetlepel crème fraîche
- 50 ml fijne olijfolie
- 100 gram blokjes koude roomboter

Bereiding: Snij de roomboter in blokjes en laat deze smelten in een pan. Schenk een deel van het aspergevocht erbij en roer tot er een gladde saus ontstaat. Voeg vervolgens al roerend de crème fraîche en de slagroom toe en schenk het overige aspergevocht in delen erbij. Voeg de olijfolie toe en roer tot het een mooi geheel is. Tip: De basis is ook mooi te gebruiken als soep wanneer je er wat extra gevogeltesfond of aspergenat aan toevoegt en eventueel bindt met een roux.

Eens iets anders proberen? Ga dan eens voor een luchtige schuim van schaaldieren en ratta-aardappel

Benodigheden (saus 3):

- 500 ml geconcentreerde schaaldierenbouillon
- 250 gram geschilde ratta-aardappel
- 100 ml room
- 100 ml extra vierge olijfolie
- 1 eetlepel cognac
- Snufje zout en peper

Bereiding: Kook de kleingesneden ratta-aardappel op een laag pitje in de bouillon. Wanneer alles goed gaar is en de bouillon is ingedampt, haal alles van het vuur en voeg de room, olijfolie en cognac toe. Vervolgens het geheel fijn pureren met een staafmixer. Naar wens snufje peper en zout toevoegen. Dan de crème door een fijne zeef halen en daarna in een slagroomspruitzak doen en het bord mooi opmaken met de asperges en toefjes aspergeschuim.