



**CUISINE CULINAIRE
ZAANSTAD**

Juni 2026

ASPERGEMENU

Hammousse, gebakken en gerookte asperges met eivinaigrette

Aspergetagiatelle met Hollandse garnalen en champagnedressing

Witte asperges met jus van kokos en curry

Gerookte Capretto in honing muntmarinade, tempura asperges en risotto met lente paddenstoel

Asperge panna cotta met rabarber en witte chocolade

Wijnen:

VG:	Caves Gales Rivaner AOP Cotes de Remich Moselle Luxembourgeoise 2024, 11.5%	11.99
TG:	Bianchi Elsa Torrontés Argentina 2024, 12.5%	9.99
TG2:	Greg & Juju Marselan 'Tendre 2025 12.5%	7.99
HG:	Le Grand Ballon Gamay 2025 12% (15 min tevoren in koelkast)	9.99
NG:	Taylor's Fine White Port	16.99

Hamousse, gebakken en gerookte asperges met eivinaigrette

Ingrediënten (10 pers)	Bereiding
Hamousse 250 g gekookte achterham 125 g Serranoham 200 g kalfsfond 25 g blanke roux 200 g room 1,5 bl gelatine 15 g cognac 15 g porto zout peper cayennepeper	Hamousse 1 Week de gelatine in koud water. 2 Klop de room lobbig; zet koud weg. 3 Snijd de ham in stukjes. 4 Breng de kalfsfond aan de kook. 5 Maak blanke roux van 25 g boter en 25 g bloem (= 50 g). 6 Bind de fond met de roux en laat de gelatineblaadjes erin smelten. 7 Doe de stukjes ham samen met de gebonden kalfsfond in de keukenmachine en maal alles tot een fluwelige zalf. 8 Wrijf het mengsel door een fijne zeef. 9 Roer de cognac en de port door de mousse. 10 Spatel de lobbige room door de mousse. 11 Breng op smaak met peper, cayennepeper. 12 Spuit de mousse in coupes (of lage glaasjes) en laat in de koeling opstijven.
Vinaigrette 2 st ei 6 tk kervel 6 tk peterselie, gladde 6 el witte wijnazijn 16 el olijfolie zout peper	Vinaigrette 1 Kook de eieren 10 minuten en dompel ze daarin meteen in koud water. 2 Pel de eieren en hak ze in kleine stukjes. 3 Pluk de blaadjes van de kervel- en peterselietakjes. 4 Hak de blaadjes fijn. 5 Roer peper en zout door de wijnazijn. 6 Meng daardoor de olie. 7 Voeg de kervel en de peterselie toe. 8 Meng het ei erdoor en breng op smaak.
Groente 10 st asperges, witte boter 4 tk rozemarijn, gedroogd 4 el beukenmot zout	Groente 1 Schil de asperges en snijd een stukje van het uiteinde eraf. 2 Snijd de asperges in vier gelijkmatige stukken. 3 Bak de asperges mooi goudbruin in de boter. 4 Rook ze kort met beukenmot en de gedroogde rozemarijn.
Garnering 2 pl Serranoham, gedroogd kervel	Garnering 1 Pluk de blaadjes van de takjes kervel. 2 Droog de plakjes Serranoham in de oven. 3 Verkruiemel de plakjes.
	Serveren 1 Plaats de coupes met de hamousse op rechthoekige bordjes. 2 Garneer de mousse met de kervel en de verkruiemelde Serranoham. 3 Rangschik de stukken asperge naast de coup. 4 Verdeel daartussen wat ei en vinaigrette.

Aspergetagliatelle met Hollandse garnalen en champagnedressing

Ingrediënten (10 pers)	Bereiding
Asperges 800 g witte asperges suiker foelie zout	Asperges 1 Zet een pan ijskoud water klaar (voor het terugkoelen) 2 Schil de asperges en snijd 2 cm. van de onderkant af. 3 Snijd de punten af op een lengte van ca. 3 cm. 4 Snijd met een dunschiller de lange aspergestukken in lange Repen (aspergetagliatelle). 5 Kook de aspergepunten beetgaar in water met wat zout, suiker en een stukje foelie. 6 Schep de aspergepunten uit het kookvocht 7 Blancheer de aspergerepen in het kookvocht en koel hierna meteen af in ijskoud water.
Champagnedressing 400 g champagne of cava 2 st eidooiers 2 tl mosterd 8 el notenolie 1 st limoen 8 st kerstomaten, halfgedroogd peper zout	Champagnedressing 1 Klop de eidooier los samen met de mosterd en voeg druppelsgewijs de notenolie toe. 2 Breng op smaak met zout, peper en limoensap. 3 Voeg al doorkloppend de champagne of cava toe. 4 Snijd de halfgedroogde tomaatjes in stukjes en meng deze met de afgekoelde aspergereepjes. 5 Lepel er een beetje dressing door.
Presentatie ½ bosje bieslook 350 g Hollandse garnalen 175 g rucola	Presentatie 1 Snijd de rucola in grove julienne. 2 Plaats een metalen ring (Ø 8 cm) op een bord en vul met wat rucola. 3 Vul daarna tot ¾ met de aspergetagliatelle en daarna tot vol met de garnalen. 4 Schik de aspergepunten rond de ring. 5 Verwijder voorzichtig de ring, maar zorg dat alles mooi blijft staan. 6 Druppel er nog wat dressing omheen en werk af met wat sprietjes bieslook.

Witte asperges met jus van kokos en curry

Ingrediënten (10 pers)	Bereiding
Serranoham 100 g Serranoham Gastrique 200 g witte wijn 100 g witte wijnazijn 4 st champignons 1 st laurierblad 1 st limoenblad 1 stengel citroengras 10 st korianderzaad 5 st witte peperkorrels 1 el dashipoeder of visbouillon Currysous 1 el olijfolie 20 g groene currypasta 50 g sake 400 g kokosmelk ½ st citroen 200 g kokosroom 1 tl vissaus 1 tl sojasaus Asperges 3 st witte asperges p.p. 1 el olijfolie 1 el boter zout Serveren 20 g bieslook 75 g boter haringeitjes zout peper affilia cress	Serranoham 1 Verwarm de oven voor op 110°C 2 Bekleed een ovenrooster met bakpapier. 3 Verdeel de Serranoham erover en leg er een 2e bakpapiertje op. 4 Bak de ham in de oven gedurende 1,5 – 2 uur. 5 Hak de ham fijn en reserveer. Gastrique 1 Snijd de stengel citroengras en de champignons grof. 2 Doe de witte wijn, witte wijnazijn, champignons, citroengras, limoenblad, laurierblad, korianderzaad, peperkorrels en dashi in een steelpan. 3 Laat op zacht vuur inkoken tot 1/3 overblijft. Currysous 1 Verwarm een scheutje olijfolie in een steelpan en voeg de groene currypasta toe. 2 Bak de groene currypasta op middelmatig vuur gedurende 4 minuten. 3 Blus af met de sake en laat volledig inkoken. 4 Voeg dan de kokosmelk toe en breng aan de kook. 5 Breng op smaak met de rasp en sap van de citroen. 6 Voeg de kokosroom toe en laat 10 min. op middelmatig vuur inkoken. 7 Zeef ondertussen de ingekookte gastrique. 8 Schenk bij de saus. 9 Voeg naar smaak de vissaus en sojasaus toe. 10 Houd warm op laag vuur Asperges 1 Schil de asperges met een dunschiller en verwijder de onderkant van de steel. 2 Snijd de asperges in stukken. 3 Verhit een scheut olijfolie en de boter in een koekenpan en wacht tot de boter is uitgebruist. 4 Bak de asperges op middelhoog vuur goudbruin. 5 Breng op smaak met zout. 6 Laat kort uitlekken op een keukenpapiertje Serveren 1 Snijd de bieslook fijn. 2 Voeg de boter toe aan de saus en schuim op met de staafmixer. 3 Breng op smaak met zout en peper. 4 Leg de asperges op het bord en schenk aan de saus er royaal overheen. 5 Dresseer de Serranoham, bieslook en haringeitjes er overheen. 6 Garneer met affilia cress.

Gerookte Capretto in honing muntmarinade, tempura asperges en risotto met lente paddenstoel

Ingrediënten (10 pers)	Bereiding START TIJDIG MET VLEESBEREIDING
Asperges 20 st asperges Dragon(gedroogd) 80 g bloem + extra 40 g maïzena 120 g koolzuurhoudend water arachideolie snufje zout	Asperges 1 Kook de asperges in water met zout (al dente). Smakelijk alternatief is sous vide bereiding: op 81 graden, 35 min voor al dente. Voeg in de vacuumzak asperges, boter en dragon. Direct daarna uit het water halen, zodat de garing stopt. 2 Maak een tempurabeslag, zie bijlage 2. 3 Dep de asperges droog en rol de onderste helft door de bloem. 4 Doop vervolgens hetzelfde deel in het tempurabeslag. 5 Rijg de asperges zodanig aan een spies zodat het deel met beslag precies gelijk staat met de frituurolie (hierdoor zijn ze makkelijk op te hangen aan de frituurpan (neem een smalle hoge pan). 6 Bak ze in arachideolie van 170 - 180 graden tot ze mooi goudbruin zijn. 7 Na gebruik de olie zeven en op de kar plaatsen voor de volgende groep.
Risotto 200 g rijst, Arborio 10 st witte uien, groot 1,5 ltr miso soep 10 g morieljes(gedroogd) 40 g boter 50 g Parmezaanse kaas 4 st draadjes saffraan sjalotje	Risotto 1 Maak misosoep; niet de bijlage gebruiken, maar visbouillon en <i>naar smaak</i> misopasta en eventueel scheutje sojasaus toevoegen. 2 Kook de uien in de miso en duw de binnenkant eruit (de uien worden gevuld met risotto). 3 Gebruik de binnenkant van de ui voor de blanke saus. 4 Meng de saffraan met een kleine hoeveelheid hete miso. 5 Snipper de sjalot en fruit op matig vuur in 40 gram boter. 6 Voeg de rijst toe en bak tot glanzend. 7 Voeg dan, al roerend, telkens een soeplepel miso toe. 8 Laat de miso helemaal door de rijst opnemen vòòr elke volgende lepel miso. 9 Voeg de gesneden morieljes toe 10 Voeg de saffraan toe wanneer de rijst bijna gaar is. 11 Zodra de rijst nog een kleine bite heeft (al dente) is de risotto klaar. 12 Rasp de Parmezaanse kaas, 50 g gaat naar de presentatie. 13 Voeg vervolgens de rest van de boter en 50 g Parmezaan toe.
Blanke saus uitholsel van witte ui 1 fl witte kookwijn 5 el crème fraîche 1 st citroen, sap van 2 el ahornsiroop 4 st eidooiers zout peper	Blanke saus 1 Kook het uitholsel van de witte uien met 1 fles witte kookwijn. Kook in tot ong. 300 cc en voeg 5 el crème fraîche toe. Pureer en passeer. 2 Voeg het sap van 1 citroen toe en breng op smaak met zout, peper en 2 el ahornsiroop. 3 Vlak voor uitserveren: Klop au bain marie het iets afgekoelde mengsel met 4 dooiers tot een schuimige massa.
Vlees roken 1,2 kg Capretto schouder (in 1 of 2 stukken) rozemarijn, gedroogd	Vlees roken 1 Leg het vlees (in stukken op het rooster van de rookpan. Hoog het midden van de rookoven iets op om te voorkomen dat vet over de rozemarijn loop en leg hier een ruime hoeveelheid gedroogde rozemarijn naalden op. 2 Rook warm gedurende ongeveer 10 minuten.
Vlees marineren 3 el citroenrasp 8 el honing 180 g droge witte wijn 3 st ui, klein 12 el verse munt 3 el citroensap 2 tl zout	Vlees marineren 1 Rasp de citroen. 2 Snij de ui en de munt fijn. 3 Voeg alle ingrediënten bij elkaar in een snelkookpan. 4 Doe de gerookte schouder (met bot) erbij. 5 Breng de snelkookpan op druk door een paar minuten te laten koken, zet de warmtebron uit en laat ongeveer een kwartier staan.

beetje gemalen peper Presentatie 50 g Parmezaanse kaas cress	Vlees bereiden - Haal het vlees uit de marinade. - Gril het vlees langzaam 1,5 uur in de oven (120°C). Besprenkel het regelmatig met de marinade en keer het schouderstuk éénmaal om (let op dat de honing in de marinade niet aanbrandt of karamelliseert). Prik niet in het vlees, dan verliest het teveel vocht. - De overgebleven marinade bewaren en reduceren! Die wordt gebruikt voor de presentatie - Als het vlees goed gaar is en makkelijk van het bot loslaat de botstukken verwijderen en het vlees met 2 vorken tot draadjes trekken. Presentatie - Vul de holle ui met risotto en bestrooi met geraspte Parmezaan. - Schik het vlees hierbij en nappeer de verwarmde marinade hierover. - Plaats de beide asperges met blanke saus ertussen. - Het gerecht gaat om de asperges en de risotto, het vlees is een bijgerecht dat hoog op smaak is.
---	--

Asperge panna cotta met rabarber en witte chocolade

Ingrediënten (10 pers)	Bereiding
Gedroogde asperge 2 st asperge poedersuiker	Gedroogde asperge 1 Schil de asperges en trek met een dunschiller 10 fijne sliertjes. 2 Bestrooi de sliertjes langs beide zijden door een zeef ruim met poedersuiker. Droog de slierten ong. 90 min op bakpapier op een bakplaat in de oven bij 80°C. 3 Draai de sliertjes na 45 min om. De sliertjes gaan iets kleuren en worden knapperig.
Rabarber-frambozencompote 160 g rabarber 80 g frambozen(diepvries) 40 g suiker kaneel frambozenazijn	Rabarber-frambozencompote 1 Schil de rabarber met een dunschiller en snijd in blokjes van 5x5 mm. 2 Breng rabarber en frambozen met suiker en bodempje water aan de kook en laat 20 min zachtjes koken. Roer regelmatig door. 3 Haal de pan van het vuur en breng de compote eventueel op smaak met extra suiker, een beetje kaneel of frambozenazijn. 4 Laat de compote afkoelen voor gebruik.
Witte chocolade 80 g witte chocolade	Witte chocolade 1 Smelt de chocolade au bain-marie. 2 Smeer dun uit op bakpapier en leg 10 min in een oven van 130°C tot de onderkant goudbruin is. Laat afkoelen, steek met een plamuurmes van het matje en verkruiemel. Bewaar tot gebruik.
Sorbet 1 st stengel citroengras 500 g water 60 g suiker 200 g witte chocolade 2 blad gelatine	Sorbet 1 Kneus het citroengras en snijd in grove stukken. 2 Breng het water samen met de suiker en het citroengras aan de kook en laat 20 min trekken. Zeef de massa (er blijft siroop over). 3 Roer de chocolade van het vuur af door de siroop. 4 Week de gelatine en roer door de siroop. 5 Laat volledig afkoelen en draai in een ijsmachine tot sorbet. Portioneer de sorbet in bollen op een in de diepvries gekoelde plaat en plaats in de vriezer tot uitserveren.
Panna cotta 4 st asperge 500 g room 60 g suiker ½ st vanillestokje 6 g gelatine	Panna cotta 1 Schil de asperge en snijd in kleine stukjes. 2 Verwarm de room met suiker, vanillestokje (opengesneden) en de aspergestukjes en breng zachtjes aan de kook 3 Laat 30 min trekken, passeer de massa door een zeef en voeg de geweekte gelatine toe. 4 Giet in silicone vormpjes en laat de asperge panna cotta opstijven in de koeling. 5 Vlak voor uitserveren: Haal de panna cotta voorzichtig uit de vormpjes.
Presentatie Doosje frambozen	Presentatie Maak een mooi bordjes van de panna cotta, rabarber frambozencompote de witte chocolade, de sliertjes asperge en het sorbetijs (zie foto).



LET OP: DE BEREIDING VAN DE MISO SOEP STAAT IN HET MENU!**Miso soep**

Het is super eenvoudig om authentieke en zelfgemaakte Japanse miso soep te maken met tofu en wakame-zeewier op basis van zelfgemaakt soepbouillon (dashi). Het is heerlijk en heeft veel gezondheidsvoordelen.

Miso soep is een hoofdbestanddeel van de Japanse keuken. Er zijn veel manieren om miso soep te maken, afhankelijk van de regio, het seizoen en de persoonlijke voorkeur kunnen er veel soorten miso soep gemaakt worden. Naast de klassieke combinatie van tofu en wakame, gebruiken sommigen ook verschillende hartige ingrediënten zoals wortel- en bladgroenten, vlees en zeevruchten om de soep te verrijken. Onderstaand basis-recept heeft als doel om je om zelf snel een kom authentieke miso soep te maken.

Miso Soep basis-recept

In zijn eenvoudigste vorm wordt miso soep gemaakt van drie componenten:

- 1 **dashi** (Japanse soepbouillon)
- 2 **miso-pasta**
- 3 **tofu**

Als je eenmaal weet hoe je deze klassieke Japanse basis miso soep maakt, kun je gemakkelijk eindeloze variaties creëren door de ingrediënten te veranderen.

Maar eerst moet er dus dashi gemaakt worden.

Dashi is een Japanse basisbouillon, het vormt niet alleen de basis van misosoepp maar ook van noedelsoepen en sauzen. Het is de gemakkelijkste en snelste bouillon om te maken. De meest voorkomende basis-dashi wordt gemaakt met kombu (= eetbare zeewiersoort) en katsuobushi (gedroogde, gefermenteerde en gerookte vis, meestal bonito, een soort tonijn).

Ingrediënten voor het maken van dashi

- | | | |
|-------|-----|-------------|
| 1 | ltr | water |
| 10-15 | g | kombu |
| 20 | g | katsuobushi |

Omdat het bereiden o.a. inhoudt dat de kombu een aantal uren geweekt moet worden, gebruiken wij voor dit menu dashi poeder.

Ingrediënten voor het maken van misosoepp

- | | | |
|-----|-----|--------------------------------------|
| 1 | ltr | dashi soepbouillon (met dashipoeder) |
| 350 | g | tofu |
| 4-5 | el | miso-pasta |
| 1 | el | gedroogd wakame-zeewier |
| 1 | st | bosui |

Bereiding

- 1 Snijd 1 bosui in dunne ringen.
- 2 Doe 1 liter dashi in een pan.
- 3 Doe 4-5 eetlepels **miso-pasta** in een pollepel, voeg langzaam de dashi toe aan de pollepel en roer om de pasta volledig op te lossen (laat de miso niet meer koken, dan verliest hij smaak).
- 4 Snijd 350 g tofu in blokjes van ongeveer 1 cm en voeg toe aan de soep.
- 5 Voeg 1 el gedroogd wakame-zeewier en de gehakte bosui, vlak voor het serveren, toe.

Aspergetempura

Als je asperges op de juiste manier frituurt, blijven ze knapperig en fris van binnen en krijgen ze een lichte en knapperige buitenkant. Onderstaand een beschrijving van het maken van perfecte aspergetempura,

Houdt de fles koolzuurhoudend water gekoeld en ongeopend totdat je klaar bent om het beslag te mengen. Wanneer koud water in contact komt met bloem, vertraagt het de glutenvorming aanzienlijk. Koud beslag veroorzaakt een magische reactie wanneer het hete olie raakt, wat resulteert in een luchtige, knapperige tempuralaag. De plotselinge temperatuurverandering creëert kleine stoomzakjes die tempura licht en pluizig maken.

Neem 40 g maïzena, 80 g patentbloem en een snuf zout en zeef dit samen in een kom. Dit zeefproces verwijdert eventuele klonten en voegt lucht toe aan de droge ingrediënten. Na het mengen zet je het mengsel 20-30 minuten in de vriezer.

Het kiezen van de juiste bloem is essentieel om de perfecte tempura-textuur te krijgen. Patentbloem bevat minder eiwitten dan "allround" of broodmeel. Omdat er minder eiwit is ontstaat een delicate, lichte laag in plaats van een taaie, zware. En als je het mengt met maïzena, vermindert het de gluten nog verder en geeft het een mooie, knapperige textuur aan het eindresultaat.

De olie goed verwarmen

Giet neutrale bakolie met een hoog rookpunt (b.v. rijstzemelenolie) in een pan met een dikke bodem. Zorg dat de olie minstens 5 cm diep is. Verwarm de olie tot 170-180°C. Doe een kleine hoeveelheid beslag in de olie. Als het halverwege zinkt en dan meteen met een zacht sissen naar het oppervlak stijgt, is je olie op een goede temperatuur, als het te snel bruin wordt, is je olie te heet. Als het zakt zonder hevig te bubbelen, is je olie te koel.

Het beslag mengen vlak voor het frituren

Als je klaar bent om te frituren, meng je het bruiswater in een koude kom met een eidooier en klopt zachtjes tot het gemengd is. Voeg het gekoelde bloemmengsel in drie porties toe aan de vloeistof, waarbij je na elke toevoeging voorzichtig "vouwt". Het belangrijkste is: minimaal (dus niet te lang) mengen – precies genoeg om de ingrediënten te combineren.

Bulten zijn goed!

In tegenstelling tot de meeste baktechnieken profiteert tempurabeslag juist van een beetje klonterig zijn. Die kleine zakjes droge bloem creëren die knapperige belletjes als ze de hete olie raken, wat het die mooie textuur geeft. Tempurabeslag begint gluten te ontwikkelen zodra het bruiswater het meel raakt, zelfs bij koude temperaturen. Hoe langer het staat, hoe taaier en dichter je tempura wordt. Als je te veel mengt, activeer je de gluten, en dat maakt de textuur taai in plaats van knapperig. **Dus kort mengen en snel werken!**

Asperges voorbereiden voor Tempura

Dep de asperges grondig droog met keukenpapier. Bestrooi vervolgens elke steel lichtjes met bloem, zodat de dekking van top tot basis gelijkmatig is. Deze cruciale stap vormt een barrière tussen het vocht van de groente en het beslag, zodat de coating goed blijft hechten zonder af te glijden tijdens het frituren. Doop de asperges in het beslag en laat even uitdruppelen.

Asperges garen snel, dus je hoeft ze maar ongeveer 90 seconden te bakken. Het beslag moet licht goudbruin zijn. Na het garen, breng je de asperges direct over op een rooster dat boven een bakje staat. Dit laat overtollige olie wegvloeien terwijl de tempura knapperig blijft. Serveer direct voor de beste textuur en smaak.

Ze zijn er weer; lang, wit, zacht en superlekker..... dus daarom zetten wij ze deze maand in het middelpunt van de belangstelling met een

ASPERGEMENU

Een voorgerecht, twee tussengerechten, een hoofdgerecht en zelfs een nagerecht met asperges als uitgangspunt. Ze zijn er ook in het groen maar wij gaan het deze maand alleen met witte doen.

Witte asperges hebben verrassend veel verhalen en weetjes achter zich. In Nederland worden ze vaak “het witte goud” genoemd, en dat is niet alleen vanwege de smaak, maar ook door hun korte en intensieve seizoen. Om te beginnen: witte asperges blijven wit omdat ze volledig onder de grond groeien en geen zonlicht krijgen. Zonder zonlicht maken ze geen chlorofyl aan, wat normaal voor de groene kleur zorgt. Dat betekent ook dat ze een zachtere, subtielere smaak hebben dan groene asperges, die bovengronds groeien en wat kruidiger zijn. Een leuk cultureel detail is dat het aspergeseizoen in Nederland traditioneel begint rond Pasen en eindigt op Sint-Jan (24 juni). Die einddatum is geen toeval: boeren stoppen dan zodat de plant zich kan herstellen voor het volgende jaar.

Historisch gezien waren asperges al populair in de tijd van de Romeinen. Plinius de Oudere schreef er al over. Ze werden gezien als een delicatessen én als medicinale plant. Ze zouden goed zijn voor de spijsvertering en vochtafdrijvend werken, iets wat nog steeds wordt erkend.

Culinair gezien zijn witte asperges typisch in de Nederlandse en Vlaamse keuken, vaak klassiek geserveerd met ham, ei en botersaus. In tegenstelling tot groene asperges moeten witte vrijwel altijd geschild worden, omdat hun schil taaier is.

Tot slot nog iets praktisch: versheid is cruciaal. Echt verse asperges “piepen” een beetje als je ze tegen elkaar wrijft, en de snijvlakken mogen niet uitgedroogd zijn. Dat is een detail waar je indruk mee maakt aan tafel. Maar asperges zijn niet alleen voor (hobby)koks interessant, ze raken namelijk ook aan landbouw, economie en zelfs een beetje wetenschap.

Een interessant vertrekpunt is waar ze vandaan komen. In Nederland is vooral Noord-Limburg hét aspergegebied, met plaatsen als Horst aan de Maas die zich echt profileren als aspergecentrum. Daar vind je ook het Nationaal Aspergemuseum, waar je kunt zien hoe de teelt zich heeft ontwikkeld van handwerk tot vrij geavanceerde landbouwtechniek.

Over die teelt gesproken: witte asperges worden nog steeds grotendeels met de hand geoogst. Boeren moeten elke dag de bedden controleren, omdat de asperges razendsnel groeien, soms wel meerdere centimeters per dag. Eén dag te laat oogsten betekent dat ze boven de grond komen en verkleuren, waardoor ze hun typische witte karakter verliezen en dus ook minder geld opleveren.

Er zit ook een economische kant aan. Omdat het seizoen zo kort is en de oogst arbeidsintensief, zijn witte asperges relatief duur. Dat verklaart ook hun bijna luxestatus in landen als Nederland, België en Duitsland. In Duitsland wordt zelfs “Spargelzeit” gevierd als een soort nationaal culinair moment.

Nog een leuk biologisch detail: asperges zijn meerjarige planten. Een veld kan zo’n 8 tot 10 jaar productief blijven. In de eerste jaren na het planten mag je nauwelijks oogsten, omdat de plant eerst een sterk wortelstelsel moet ontwikkelen. Dat vraagt dus behoorlijk wat geduld en een beste investering van de teler.

Er bestaan ook duidelijke kwaliteitsklassen. De dikte, rechtheid en gesloten kop bepalen de categorie. De mooiste exemplaren gaan vaak naar restaurants of de export, terwijl kromme of dunnere asperges vaak in soep of verwerkte producten belanden.

En misschien een onverwachte invalshoek: asperges spelen ook een rol in genetica en smaakbeleving. Een “weetje” waar vaak om gelachen wordt: asperges bevatten asparaginezuur, een stof die ervoor zorgt dat je urine een sterke, zwavelachtige geur kan krijgen. Niet iedereen merkt dat trouwens, want het hangt zowel af van je stofwisseling als van je reukvermogen. Het is dus een klein voorbeeld van hoe voedsel en genetica samenkomen.

Maar nu: Geniet van deze mooie aspergegerechten.

Kookgroeten