Asperges met wittewijnsaus

SONJA VAN DE RHOER

Ingrediënten voor 4 personen: 2 kg witte asperges, zout, klontje boter, beetje suiker, voor de wittewijnsaus: 2 sjalotjes, 15 gram roomboter, 2 eetlepels olijfolie, mespunt gemalen korianderzaadjes, 150 ml droge witte wijn, 125 ml aspergekookvocht of groentebouillon, witte peper, 250 ml slagroom, zeezout

Geniet deze 2 maanden van roomwitte Hollandse asperges. Telers hebben het steeds over asperges van dubbel A-kwaliteit. Dit is de beste aspergekwaliteit die u zich kunt wensen. De stengels hebben een doorsnede van 20 à 28 mm en een gemiddelde lengte van 19-22 cm. De kop van de asperge is gesloten, de kleur is lelieblank en enigszins lichtglanzend. En voor de liefhebber: er gaan twaalf stuks dubbele A- asperges in één kilo. Voor mij absoluut top om in deze periode toch wel eenmaal per week asperges van de koude grond te eten. Hoe verser, hoe beter. Wrijf met twee stengels tegen elkaar, als ze een piepend geluid maken, zijn ze vers. De onderkant mag niet houtig zijn, het kopje stevig en als u op de stengel drukt, moet deze wat meegeven. Bewaar asperges, gewikkeld in een vochtige doek, in de groentelade van de koelkast.

Leg de asperges voordat u ze gaat schillen een half uurtje in ruim koud water. De stengels zuigen zich vol en kunnen beter worden verwerkt. Leg de asperges op een snijplank en schil ze met een aspergeschiller in de richting van het ondereinde, terwijl u de kop vasthoudt. Draai de stengel na elke schilbeweging een beetje. Snijd vervolgens ten minste 2 cm van het vezelige ondereinde af.

Breng ruim water aan de kook, voeg eventueel de boter, suiker en zout naar smaak toe. Kook de asperges 3 tot 7 minuten, afhankelijk van de dikte, op een laag vuur. Neem de pan van het vuur en laat de asperges, afgedekt, circa 15 minuten doorgaren. Controleer of de asperges gaar genoeg zijn door met een vork in de onderzijde te prikken. U moet enige weerstand voelen. Neem de asperges met een schuimspaan uit het kookvocht en laat ze uitlekken.

Pel de sjalotjes en hak ze heel fijn. Smelt de boter met de olijfolie en bak de sjalot glazig op laag vuur. Voeg de peper en koriander toe en warm even mee. Blus af met de witte wijn en het aspergekookvocht of de groentebouillon. Breng aan de kook. Voeg de slagroom toe en laat alles inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met iets zeezout. Pureer de saus met de staafmixer en schenk door een zeef.

Serveer de asperges met roergebakken zeekraal of lamsoor en de schuimige wittewijnsaus.