

Asperges

Komende maanden kunnen we genieten van 'het witte goud': de witte asperge. Na 24 juni, Sint Jan, is het beter niet meer te steken omdat de plant weer energie moet opdoen voor volgend jaar. Bovendien blijft de asperge hiermee een echte seizoensgroente; al zijn er tegenwoordig diverse methodes om de start van het aspergeseizoen te vervroegen en komen er steeds meer kasasperges (zelfs vanaf de kerstdagen) op de markt. Echter, er gaat toch niets boven tien weken lang zo'n eenmaal per week asperges van de koude grond te eten.

Hoe verser, hoe beter. Wrijf 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 ze voor het schillen een half uur in ruim koud water, dat schilt gemakkelijker. Schil niet te zuinig, een hard vezelig stukje is echt niet lekker. Schil ze vanaf zo'n twee, drie centimeter onder de kop in de lengte naar beneden. Snijd circa twee centimeter van de onderkant af. Schillen gaat goed met een speciale aspergeschiller, maar kan ook met een dunschiller of zelfs met een kaasschaaf. Zet geschilde asperges op met koud water en eventueel wat zout. Breng het water aan de kook en laat de asperges, afhankelijk van de dikte, drie tot zeven minuten koken. Laat ze daarna circa 20 minuten nagaren met het deksel op de pan.



Salade met roergebakken asperges

Ingrediënten:

- 500 gram niet te dikke witte asperges
- zonnebloem- of arachideolie
- 3 eetlepels witte balsamico azijn
- 4 eetlepels olijfolie
- zout, peper
- 1 eetlepel verse dragon, fijngeknipt
- 8 sprietjes bieslook, fijngeknipt
- 2 theelepels rasp van een goed schoon-geboende sinaasappel
- 2 hardgekookte eieren
- 100-125 gram veldsla of kropsla (of een zakje gemengde sla)

Bereiding:

- > Schil de asperges (zie inleiding) en snijd ze in de lengte doormidden. Snijd ze vervolgens in diagonale stukjes van circa 4 cm lengte.
- > Verhit een wok of wijde braadpan, voeg 1-2 eetlepels olie toe en roerbak de stukjes asperges een minuut of acht.
- > Klop intussen een dressing van de azijn, olie, zout, peper, dragon en bieslook. Voeg de gepelde, in stukjes gesneden eieren toe. Was en droog de sla, pluk de kropsla klein. Neem de ingrediënten apart mee in afsluitbare plastic bakjes.
- > Verdeel op het laatst de salade en de asperges over een schaal of over de bordjes en verdeel de dressing eroverheen.



Wijntip:

een lekkere pinot blanc van Dopff au Moulin met een licht-heldergele kleur, een frisse, aangename, fruitige geur en een frisdroge, evenwichtige smaak met zachte afdronk.