

ASPERGE

magazine



cultuur
receptuur

wijn & genot



www.aspergemagazine.nl

Uitgave 2024

Toprassen voor witte & groene asperges



www.limgroup.eu



Unleashing plant potential

Limgroup[®]

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 mogelijk erwijs voortvloeien uit het lezen van deze uitgave.



Al weer vijftien jaar schrijf je dan over asperges en over van alles wat met de asperge te maken heeft. Als je terug kijkt op de ontwikkelingen in de teelt dan zie je dat bij het eerste begin, de ontwikkeling van de zaden, er veel is gedaan aan de kwaliteit met verbetering in het groeien, het meer resistent maken tegen vervelende ziektes en natuurlijk de smaak behouden of zelfs te verbeteren. De smaak dat is het immers waar het ons, als genietende consument, om te doen is.

Terug bij de ontwikkeling van zaden en de verbetering van rassen. Wist je dat daar vele tientallen mensen het hele jaar door aan werken, dat is het begin nog maar. Voor dat de zaden goed zijn om planten van te kweken zijn er vele jaren voorbij gegaan.

De ontwikkeling van een nieuw ras duurt al snel meer dan twintig jaar. Maar dan kunnen wij weer elk voorjaar volop genieten van die ontwikkelingen die de smakelijke asperges voortbrengen.

De meeste ontwikkelingen zien we niet behalve die op het veld. De lange rijen, met plastic bedekt, daar zie je dan de vele stekers gebogen over de zandruggen die heerlijke asperges steken. Maar dit beeld is ook aan het veranderen. De eerste robots vinden hun weg al in de aspergevelden. De robot detecteert de asperge, steekt die uit en legt ze in een kist. Na het spoelen, sorteren en verpakken gaan ze dan super vers op weg naar het restaurant of mee naar huis om er heerlijk van te genieten.

Genieten! dat kan elk jaar opnieuw van die echte eerste seizoensgroente, de asperge. Verder op in het Aspergemagazine vind je nog verschillende recepten en toch nog een keer tips voor het bewaren, schillen en het koken van deze prachtige asperge.

Met culinaire groet,
Elly & Ferry Vloet





DE KROMME DISSEL

BY FLETCHER

MICHELIN STAR 

Proef de lente in Restaurant De Kromme Dissel!

Al meer dan 53 jaar bekroond met een Michelinster, biedt Restaurant De Kromme Dissel een onvergetelijke gastronomische ervaring. Proef de lente met ons voorjaarsmenu waarin de mooiste producten uit het seizoen worden gebruikt. De heerlijke asperges kunnen daarin natuurlijk niet ontbreken!

De Kromme Dissel Arrangement 2 dagen

- 1 x overnachting
- 1 x uitgebreid ontbijt
- 1 x culinair 6-gangen diner in De Kromme Dissel
- Inclusief een presentje van De Kromme Dissel
- Gratis fiets- en wandelroutes

Vanaf
€185 p.p.

Excl. tax & handling fee:
€3 p.p.p.n.



zet- en drukfouten voorbehouden.



Boek nu!



Klein Zwitserlandlaan 5 | 6866 DS Heelsum | 0317 - 313 118 | www.krommedissel.nl/arrangement



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 verpakkingruimte 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 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



Teler

Celebrating The Original



The
Evergreen
Since '74



BIGGREENEGG.NL



Smaak als beloning voor goede zorg

- ✓ Streekproduct
- ✓ Dierenwelzijn
- ✓ Unieke smaak

Tip!

Maak jouw
aspergegerecht compleet
met de Livar kookham



T +31 (0) 88 548 27 83 E info@livar.nl www.livar.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, seizoensgebonden 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 20 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.



Hoeve De Boogaard
Puur & Bourgondisch



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

restaurant@hoevedeboogaard.nl
www.hoevedeboogaard.nl

Ravioli met asperge en truffel

Benodigdheden
Raviolideeg
Asperge-snoekbaarsmousse
Gevogeltejus
Spitskool
Blanke botersaus
Truffelboter
Gedroogd briochebrood

Maak van het raviolideeg met de asperge-snoekbaarsmousse ravioli's. Snij de spitskool in driehoekjes en een gedeelte heel fijn. Blancheer de spitskool. Warm de blanke botersaus op. Doe wat spitskool in de saus. Kook de ravioli in ruim kokend water af. Warm de spitskool driehoekjes op, doe wat spitskool en de saus op het bord. Leg nu wat truffelboter op de saus en daarop de ravioli. Leg de driehoekjes tegen de ravioli, schaaft nu wat verse truffel over de ravioli. Dresseer wat gevogeltejus over de ravioli en het krokante briochebrood. Afgarnen met wat cress van doperwten.



www.delipuur.nl





Hostellerie Am Schwarzsee

Pauze!

Heerlijk onderweg naar het zonnige Italië of verder dan is een aangename tussenstop in Hostellerie am Schwarzsee in Zwitserland zeker aan te raden.

Als je op de A1 naar het zuiden reist, ga je tussen Bern en Fribourg, op hoogte van Düdingen van de autostrade richting Tavers en door naar Schwarzsee. Een rit van ongeveer 25 minuten brengt je op een hoogte van 1050 meter aan de rand van Schwarzsee. Je bent hier in het Duits sprekende deel van de Alpen.

De Nederlandse eigenaar Peter Roodbeen van Hostellerie am Schwarzsee zal je graag ontvangen. Het hotel beschikt over verschillende prachtige kamers, Panorama Suites, Suites met zicht op het meer en Familiekamers. De kamers zijn ruim en hebben balkon met uitzicht op de prachtige natuur. Na een goede nachtrust staat er een uitgebreid ontbijtbuffet waar de heerlijke Zwitserse kazen niet ontbreken. Verder kun je gebruik maken van het overdekte zwembad, sauna en parkeergarage. In de avond kun je heerlijk dineren in de Panoramazaal met een adembenemend uitzicht op de Alpen. Met kinderen is het heerlijk toeven bij de hout gestookte pizzaoven waar verse pizza's door de kinderen zelf gemaakt worden. Genieten van het zonnige uitzicht kun je op het terras of

in een ligstoel op de steiger in de rand van het meer. Hier kom je tot rust.

Mocht je een paar dagen langer willen blijven om te genieten van de Alpen en de prachtige schone natuur dan is wandelen zeker de moeite waard. In de Hostellerie helpen ze je graag op weg waar je moet zijn in de regio en rondom het meer.

Voor reservering en de vele mogelijkheden contact je Peter Roodbeen via mail of telefoon en ga genieten in de Hostellerie am Schwarzsee.



In april is het jaarlijks terugkerende Aspergege-la. Een bijzonder weekend rondom het genieten van de asperge met Chefkok René Brienen & Friends.

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



HOSTELLERIE
AM SCHWARZSEE



Schillen en koken



Dit is een van de manieren om asperges te koken. We gaan uit van dubbel AA asperges die piepend vers zijn. Neem de asperge voorzichtig bij de kop en gebruik een dunschiller. Begin 4 tot 5 cm. onder de kop met schillen en ga anderhalve keer rond zodat alle housterige vezels weggeschild zijn. Van de achterkant snijd je 2 tot 3 cm. af, dat is hard, housterig. Van de stukjes en de schillen kun je een aspergebouillon maken. Kook de schillen in water met wat zout, suiker, boter, olie en een stukje foelie. Niet langer dan 10 min. koken anders wordt het snel bitter. Haal de schillen

eruit en kook in de bouillon de asperges in 8 tot 10 minuten beetgaar.

Voor de hobbykoks een extra uitdaging. Doe de geschilde asperges in een vacuümzak met olie, boter, wat peper/zout en foelie. Trek deze vacuüm en gaar de asperges in de stoom-oven of au bain marie.

De asperge krijgt een bijzonder volle smaak en door de boter, olie en het aspergevocht ontstaat een "nectar" die het gerecht een extra smaakbeleving geeft.

MTS. JEUKEN DE SWART

Altijd Vers!

In 1957 zijn de ouders en een oom van Peter gestart met een eigen bedrijf, Gebroeders Jeuken. Zij 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 getreden 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](https://www.instagram.com/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!



Rene Brien



Dumplin,
hier ontmoeten de Asperges Azië.

Dumplings; Smerig lekkere deegpakketjes met vulling. Van oorsprong met hartige Aziatische smaken. Bij Brien nu ook met een aspergevulling. Een heerlijke vulling van sous-vide bereide asperges met room, boter, crème fraîche en op smaak gebracht met peper en zout. Puur asperge op de manier zoals Brien ze lekker vindt. Het gemak van het deegjasje, maar dan met een verrassende vulling van hier.

Restaurant Brien aan de Maas
Grotestraat 11
5855 AK Well (L)
+31 (0)478 501967
www.restaurantbrienaandemaas.nl
info@renebrien.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





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 SIRIUS ▸ NIEUW (BEJO 3199)

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



Asperges met zalm in sinaasappelboter

Ingrediënten voor 4 personen:

24 aspergepunten, 30 gram boter, 2 th zout / foelie,
12 plakjes gerookte zalm of gebakken zalm, 100 gr boter,
1 sinaasappel, Grand Marnier

Bereidingswijze:

Schil de asperges en kook ze gaar in water met boter, zout en foelie. (gebruik de aspergepunten van 10 centimeter lang)

Roer de 100 gram roomboter smeuïg. Snijd met een dunschiller een paar zeer dunne reepjes schil van de sinaasappel en pers de sinaasappel uit. Zeef het sap en kook het met de sinaasappel schillen een paar minuten in. Roer vervolgens het sap door de boter, voeg er een paar druppels Grand Marnier bij naar smaak en verwarm de boter tot ze net vloeibaar is.

Haal de asperges voorzichtig met een schuimspaan uit het aspergenat en laat ze uitlekken op een theedoek of op wat lagen keukenpapier. Leg de pakjes zalm even om en om op een warm bord, zodat ze goed op temperatuur komen.

Op de grill gegaarde zalm (warm gerookt).
Pekel de zalm ongeveer 40 min. met zout (200 g), bruine suiker (50 g) en wat peper. Spoel de pekel onder stromend water van de zalm en dep deze droog. Laat de zalm 2 uur drogen. Een houtskoolgrill om te garen, is het mooiste dat geeft meteen een mooie rook smaak. Grill de zalm 20 tot 30 minuten tussen de 120 en 150 graden. De garing is sterk afhankelijk van de dikte van de zalm. Grillen op cederhout geeft nog een extra smaakbeleving.



Asperge-ham hapje

Heb je nog gekookte asperges over dan kun je daar een smakelijk hapje van maken. Laat het bladerdeeg ontdooien en leg het uit op de snijplank. Leg hierop een plak gekookte ham die kleiner gesneden is als het bladerdeeg. Neem twee stukken asperge leg die op de ham en rol het geheel op. Druk de uiteinden dicht zodat de vulling niet uitdroogt. Bak de rolletjes in 20-25 min. af op 200 graden. Snijd de rolletjes in twee of drie stukken. Een heerlijk warm hapje voor bij een glaasje of als tussendoortje.

Serveer je het met een gekookt eitje en wat saus dan heb je een mooi voorgerecht.



Wijn tip:
Een prachtige Oostenrijkse wijn
van de Bossche Wijnkopers



Aspergemousse met hollandse garnalen

Schil de asperges en kook ze circa 5-10 min. (ligt er aan hoe dik de asperges zijn). Zet daarna het vuur uit en laat ze nog 10 min. verder garen. Dan afgieten. Spoel de asperges af met koud water, dep ze droog en laat verder afkoelen.

Snijd de kopjes van de asperges af om te gebruiken als garnering. Snijd de rest van de asperges in stukjes en doe deze in de keukenmachine. Schenk er wat slagroom bij en maal alles fijn tot een mousse. Als de mousse te dik is dan schenk je er wat extra slagroom bij. De mousse moet stevig romig zijn niet vloeibaar. Breng de mousse op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Schep de mousse in 4 mooie glazen en schep hier de Hollandse garnalen over. Garneer met enkele aspergetips. Dat wordt genieten !



Erik Brute Bosjesman Manders

Nederlands kampioen culinaire outdoor cooking.

Hij geeft workshops en verzorgd barbecues onder de naam Brute BBQ. 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 belevingen. Wil je in die beleving mee doen dan kun je bij hem reserveren. Contact hem via mail of telefoon en vraag naar de mogelijkheden zoals demo's, workshops en catering.

Volg hem op Facebook: Brute BBQ



Red, Purple & White

Ingrediënten

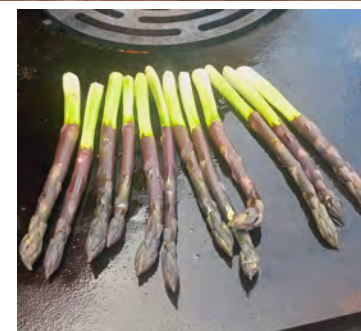
1 kg witte asperges, 1 kg paarse asperges, 200 gr ijsbergsla melanges, 500 gr bavette, 4 lange plakjes ontbijtspek, 1 ei, 1 snack paprika geel en een rode snack paprika in ringetjes, 3 radijsjes in dunne plakjes, een paar aardbeien

Voor de dressing:

4 el olijfolie, 2 el azijn, tl 1 theelepel mosterd

Voor de boter:

50 gr roomboter gezouten op kamertemperatuur, 1 el citroensap, 1 teentje knoflook geperst, bosje peterselie fijn gesneden, bosje bieslook fijngesneden, peper naar smaak



Bereiding:

Schil de asperges en snij de onderste 2 centimeter eraf. Schil de onderste 10 centimeter van de paarse asperges en verwijder de onderste centimeter. Neem een stuk of 8 kleine paarse asperges voor de salade, snij aan de onderkant van elke asperge een aantal dunne plakjes die mogen rauw in de salade. Snij de rest van de paarse asperges door het midden over de lengte en grill deze even aan op de bbq of grillpan laat deze afkoelen zodat ze later ook aan de salade kunnen worden toegevoegd.



Maak nu een dressing van de olijfolie azijn en mosterd door alles goed te mengen en voeg dit toe aan de sla melange en roer goed door elkaar, zet koel weg.

Maak de kruidenboter door de ingrediënten samen te voegen en goed te roeren. Doe de kruidenboter op een velletje folie en rol die op als een worst. Leg in de koeling zodat de boter mooi kan opstijven zodat je er plakken van kan snijden.



Haal de bavette uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.

Eet smakelijk!



Gril nu de paarse asperges (die overigens groen worden wanneer je ze grilt) een aantal minuten op de bbq of in de grillpan zodat ze beetbaar zijn, haal ze nu van het vuur en laat ze wat afkoelen. Wikkel nu per 3 paarse asperges een lange plak ontbijt spek mooi strak er omheen.

Smeer de bavette in met olijfolie en bestrooi die met zout. Bak de bavette op de bbq of pan mooi medium rare 52 °C kerntemperatuur. Bak de laatste paar minuten de paarse asperges met het spek nog even mee tot het spek mooi bruin is.

Pak de bavette in het aluminiumfolie en laat hem dan nog 10 tot 15 min rusten. Kook ondertussen de witte asperges. Leg een ei bij de asperges in de pan dan kookt die meteen mee.

Doe nu alvast de salade op het bord en voeg daar de kleine paprika's, plakjes asperge, aardbeien, plakjes radijs een kwart hard gekookt ei en de gegrilde asperges aan toe en verkruimel daar de geitenkaas over.

Als de witte asperges gaar zijn, haal je ze uit de pan en leg je ze per 5 stuks mooi naast elkaar op het bord naast de salade. Transcheer nu de bavette haaks op de draad en doe er nog wat peper uit de molen op, leg de plakjes bavette op de asperges samen met een plakje kruidenboter. Laat de kruidenboter een beetje smelten over de asperges. Haal de paarse asperges met spek van de grill en leg ze langs de witte asperges.

Klaar om op te dienen



LIFE-STEEL

Bezoek onze
showroom in
Mill!

Vier het buitenleven met onze modulaire buitenkeukens!

Bekijk ons recept: Op hooi gerookte asperges met beenham! ↘



www.life-steel.nl



0485 74 80 73

Een fris en fruitig koperblond seizoensbier


Proef
het
Seizoen!

 ALCOHOL-
PERCENTAGE
5,8%

 SMAAKPROFIEL

Bitter	**
Hoppig	**
Fruitig	***
Doordrinkbaar	****

 TEMPERATUUR
6-8

 INGREDIËNTEN
Water, gerstemout,
tarwemout, hop,
bovengist



Met alle tijd. voor u gebrouwen. Geen 18, geen alcohol.

Gezondheid

Asperges passen in elk dieet; ze zijn laag in kilojoules, hebben geen vet of cholesterol en hebben veel vezels. Je kunt er zelfs mee afvallen. Asperges hebben een briljante reeks aan bio-actieve componenten als antioxidanten, beta-caroteen en vitaminen B/C. Asperges komen onze gezondheid ten goede tot op hoge leeftijd.

Maak nu enkele recepten zodat je jezelf met vrienden en familie kunt trakteren op die heerlijke asperges.



Hollandse asperges met lamsrack van de BGE - crème van tuinerwtjes en wafelaardappeltjes

voor 4 pers.

8 asperges

1 of 2 lamkoteletjes p.p. (8st.)

2 grote aardappels (geen afkokers)

200 gr doperwtjes (vers of diepvries)

Scheut koksroom/slagroom

Scheut witte wijn

Klontje boter

Peper – zout

Foelie



Lindeboom Saison is een fris en fruitig, koperblond seizoen-bier. Met een mooi bittertje passend bij asperges.

Schil de asperges van de kop naar beneden en draai telkens iets totdat je 2x rond bent geweest. Bak het lamsrack aan in een hete koekenpan, neem van het vuur en leg in de Green Egg op een temp. van 65 graden +/- 30 min.

Laat de kook over de doperwtjes gaan en giet af, pureer in een blender. Maak op smaak met peper en zout, boter en koksroom/slagroom.

Schil de aardappels en haal ze over de mandoline door telkens een kwartslag te draaien.

Doe de asperges in kokend water met wat witte wijn, roomboter, zout en foelie en dek af met een passeerdoek. Laat 5 min. koken en haal ze van het vuur.



Salade met asperges en gerookte paling

4 personen
 4 groene en 4 witte asperges
 1 zakje gemengde sla of rucola
 bieslook, dille en andere zachte groene kruiden
 olijfolie, witte wijnazijn
 250 gr gerookte paling
 tomaat in blokjes gesneden

Schil de asperges en kook ze beetgaar in licht zout water. Laat ze meteen afkoelen zodat ze niet verder garen. Dep ze droog en snij in schuine stukjes. Spoel en droog de gemengde sla. Snij bieslook en andere zachte groene kruiden fijn en meng door de sla. Vermeng de asperges stukjes met de sla. Breng het geheel op smaak met olijfolie, witte wijnazijn, peper en zout. Verdeel over de bordjes en schik er de in stukken gesneden gerookte paling bij. Strooi er de stukjes tomaat omheen.

Tartaar van asperge en paling

4 personen
 4 groene en 4 witte asperges
 4 middel grote gekookte aardappels
 wat gemengde zachte groene kruiden als peterselie, bieslook en basilicum
 Crème fraîche en mayonaise om het smeugig te maken
 olijfolie, witte wijnazijn
 250 gr gerookte paling

Snij de asperges, gekookte aardappels en paling in kleine blokjes. Bewaar de koppen van de asperges en enkele mooie stukken paling. Meng de gesneden blokjes in een grote kom met de crème fraîche en wat mayonaise tot een stevige frisse massa. Roer daar de fijn gesneden groene kruiden door. Plaats een ring op het bord en vul die met de tartaar. Garneer met de in de lengte doorgesneden asperge koppen en enkele stukken paling. Voor extra smaak druppel wat olijfolie met witte wijnazijn om het gerecht.





RESTAURANT **BRL**
by Roel Lingsen



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



Voor het perfecte aspergegerecht, kunt u vertrouwen op het hoogwaardige vlees van Slagerij Roelofs!

Als uw persoonlijke winkel en betrouwbare horecaleverancier, bieden wij een breed scala aan topkwaliteit vleesproducten.

www.slagerijroelofs.nl
www.roelofsfoodcentre.nl

de Hork 5
5431 NS Cuijk



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



Hollandse aspergeschotel met ham-kaassaus

Ingrediënten, 4 personen

1 kg witte asperges - 1 kg vastkokende aardappelen -
30 gr roomboter - 30 gr bloem - 1 snufje nootmuskaat -
350 ml volle melk - 175 gr jongbelegen kaas -
150 gr hamreepjes - 1 tl citroensap - bosje peterselie

Bereidingswijze

1. Schil de asperges en verwijder de houtige uiteindes. Doe de asperges met een snuf zout en suiker in een ruime pan met water. Breng het water met een deksel op de pan aan de kook en laat 10 minuten koken.
2. Schil de aardappels en snijd in gelijke stukken. Doe in een pan met water en kook in 15 minuten gaar. Giet af en laat droogstomen. Verwarm de oven voor op 225 graden.
3. Smelt ondertussen de roomboter in een grote sauspan en voeg de bloem in een keer toe. Roer goed en bak twee minuten terwijl je continu roert. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
4. Voeg een scheut van de melk toe en roer met een garde tot een gladde massa. Voeg de resterende melk toe en blijf roeren tot een gladde saus. Voeg nu de geraspte kaas, tweederde van de hamreepjes en het citroensap toe en laat onder regelmatig roeren smelten. Proef de saus en breng eventueel verder op smaak met zout en peper.
5. Vet een ovenschaal in en verdeel er de asperges over. Giet de ham-kaassaus over de asperges en gaar nog 10 minuten in de oven. Hak de peterselie fijn. Garneer de aspergeschotel met de peterselie en de resterende hamreepjes. Serveer met de aardappels.

DAG VERSE

AANVOER



PLUS Walraven
Molukkenstraat Nijmegen

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. 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.

Wanneer zien we je weer?

Jouw PLUS team

Molukkenstraat 13
6524 NA Nijmegen
024-3231247

www.pluswalraven.nl



Recept



Het wilde zwijn behoort in Nederland tot een van nature voorkomende zoogdieren en komt verder voor in heel Europa. Het wilde zwijn vind je het meest in Duitsland, Oostenrijk, Italië, Polen en de Balkan

Wild zwijn is zeer geliefd bij de jagers. Het vlees smaakt sterker dan gewoon varkensvlees en wordt vaak gemarineerd gegeten of verwerkt in stoofpotten. In Nederlandse bossen waar gejaagd wordt en wildbeheer is, staat in de herfst en winter het vlees vaak op het menu van de restaurants. In het buitenland vind je wildzwijn het hele jaar door op de menukaart. De filet medallions zijn een ware delicatessen en de gedroogde hammen zijn zeer geliefd.

Wilde zwijnen hebben een gedrongen romp en stevig lijf. De achterpoten zijn korter dan de voorpoten. Wilde zwijnen hebben een langwerpige kop met een afgeplatte, sterke snuit. De beren hebben twee kenmerkende en gevaarlijke slag-tanden. Het zichtvermogen van het wild zwijn is relatief slecht, daarentegen is hun reuk- en tastzin zeer goed ontwikkeld. Het gewicht van een wild zwijn kan wel oplopen naar 300 kg.

Wilde zwijnen zie je van nature niet overdag, ze zijn vooral in de schemering en 's nachts actief. Meestal wroeten ze met hun gevoelige snuit in de bosbodem om naar voedsel te zoeken. Ze zijn omnivoor en eten voornamelijk knollen en wortels van planten. Maar ook bessen, boomvruchten zoals beukenootjes, eikels, tamme kastanjes of groene plantendelen. Voedsel onder de grond kunnen ze op geur vinden. Op truffels na worden paddenstoelen niet gegeten.

Wildzwijnbout

Wildzwijnbout van de barbecue met portsaus en gepofte aardappel met bacon. Doe er een paar gegrilde asperges bij en het is genieten!

Wildzwijnbout kruiden met zout en peper, rozemarijn en tijm. Zacht garen op de BGE kerntemperatuur 48 graden rosé tot rood
Portsau: 5 dl rode port, 5 dl wildfond, 1 el bosbessen jam, peper en zout

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. Een glaasje bier maakt het compleet.



Wildzwijnhaasje met wildsaus

Voor 4 personen:

600 g wildzwijnhaasjes, 100 g boter, 4 takjes tijm, 1 tl mosterd, 4 jeneverbessen, 3 dl wildfond, 2 el tomatenpuree 1 glas rode wijn, room, spekjes, peper en zout.

Bestrooi de wildzwijnhaasjes met peper en zout. Bak de haasjes in ca 6 minuten aan twee kanten in de boter bruin – ze mogen iets rosé blijven. Bak de spekjes uit en neem er enkele uit voor de garnering. Voeg tijm, tomatenpuree, mosterd, rode wijn, wildfond en jeneverbessen toe.

Laat de saus ca 5 minuten inkoken, zeef de saus vervolgens, breng op smaak met zout, peper en room en laat nog even doorkoken. Snijd de haasjes in plakjes en serveer met de saus op warme borden. Strooi er nog wat uitgebakken spekblokjes over.



Asperges en wildzwijn zijn een adellijk genieten



Wild en zeker wildzwijn heeft heel mooi vlees voor de barbecue. Neem een mooie filet die heeft alleen wat peper en zout nodig. Even om en om een ruitje grillen en heerlijk genieten. Een hele bout is dan weer geweldig voor het low&slow garen. Zacht en met een subtiele smaak van rook wordt dit door iedereen gewaardeerd. Bestel dit prachtige wild op tijd bij je poulier.



2022 & 2023

2 JAAR
DE LEKKERSTE
ASPERGES
VAN BRABANT



De lekkerste
asperges vindt je
bij van der Heijden in Gemert.

Al twee keer zijn ze uitgeroepen tot nummer 1 met de teelt van de lekkerste asperges van Brabant. Wil je ze proeven kom dan naar de gezellige winkel. In de winkel van Jolanda en Peter worden dagelijks de Vrij Heerlijkheid Asperges aangeboden. Een nieuwe traditie in asperges. Hoogwaardig, kwalitatief en smakelijk! Verder verkopen ze groene asperges, verse aardbeien, verse aspergesoep, aspergehapjes voor in de oven, wijn, ham, aardappeltjes, verse eieren en nog veel meer.



Deel 88
5421 RV Gemert
0492 367146

Aspergesoep Anders

Kook de asperges in bouillon en voeg een aardappel toe. Laat de gehaktballetjes meegaren. Maak af met een ei, slagroom en wat doperwtjes. Bij het serveren kunnen er nog enkele stukjes asperges en wat krulpeterselie op gestrooid worden.



Tip van René Brienen, SVH Meesterkok

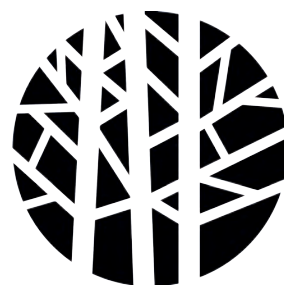
Asperges zijn volgens René nog ongeveer het enige seizoensproduct waarnaar wordt uitgekeken. Het lekkerste vind hij het om asperges sous vide (gevacumeerd en langzaam in een warm waterbak) te garen met een klont boerenboter, olijfolie, foelie, laurier en fleur de sel en dan, na het garen, experimenteren met wat er nog kan. Grillen met wat hooi op de BGE, frituren in op smaak gemaakte paneer of bakken in wat heerlijke olijfolie.



Lente salade met asperges



We hebben een klein lente gerecht gemaakt met de eerste asperges, kruiden en bloemen uit de tuin. Onderop liggen wat gebakken asperges met daarop luchtige asperge mousse. Verse morieljes, gegaard in een paddenstoelen bouillon met rode wijn azijn. De eerste jonge dalslook samen met vergeetmenietjes, lievrouwewedstro, mosterdblad en oregano uit onze eigen tuin.



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 13 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.





Aspergeboerderij Oppe Haes



Dagelijks verse asperges met passie geteeld!

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

- Verse (geschilde) asperges
- Groene asperges
- Aspergekadopakketten
- Streekproducten
- Rondleidingen (s.v.p. vooraf reserveren)



www.aspergeroggel.nl
www.camperplaatsleudal.nl

Eind 4 6088 NC Roggel
06 185 28 400

*Dat
proef je!*



EXPERTS IN PROPAGATION

Wij zijn gespecialiseerd in:



Aardbeienplanten

Tray - wachtbed - stek - misted tip



Frambozenplanten

Long canes - pluggen



Bramenplanten

Long canes



Aspergeplanten

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



Premium Asparagus Crowns



*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

In bierbeslag gefrituurde Asperges

100 g. gezeefde bloem
2 dl. bier
2 eetl. olie
zout
2 eidooiers,
2 stijfgeslagen eiwitten
geblancheerde asperge stukken (5 tot 10 cm. lang)

Bereidingswijze:

zeef de bloem in een beslagkom en voeg tweederde van het bier toe. Roer vanuit het midden tot het een gladde massa zonder klonten is. Voeg de rest van het bier, olie, zout en ei-dooiers toe. Dek de beslagkom af met een vochtige doek en laat het beslag 1 uur rusten. Klop de eiwitten stijf en roer het opgeslagen eiwit voorzichtig door het uitgeruste beslag. Het beslag is klaar voor gebruik.

Haal met een vork de stukken asperge door het beslag en bak ze in de hete olie (180 graden).

Even een proberen voor de juiste gaarheid is het lekkerste!

Serveertip: heerlijk als snack met een verse tartaarsaus.

Tartaarsaus

2 hardgekookte eieren, 1 sjalot, 10 gr. peterselie en bieslook,
5 gr. dragon, naar smaak kleine zure augurken en kappertjes,
100 gr. mayonaise, peper en zout.

Kook de eieren hard (min. 8 minuten) en laat ze afkoelen in ijskoud water.

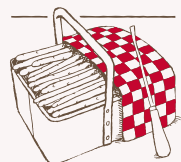
Snipper de sjalot, peterselie, bieslook en dragon.

Hak de augurken en kappertjes in kleine stukjes.

Pel en plet de hardgekookte eieren heel fijn.

Roer nu alle fijne ingrediënten door de mayonaise en breng de tartaarsaus op smaak met peper en zout.





DeWit
Asperges

Puur uit Mariaheide

Hét adres
voor de
lekkerste
asperges

Dagelijks verse asperges van 1 maart tot 24 juni.

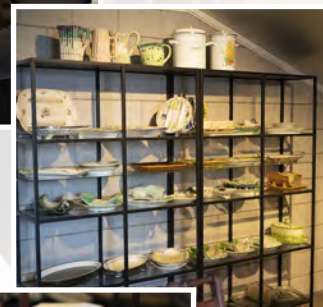
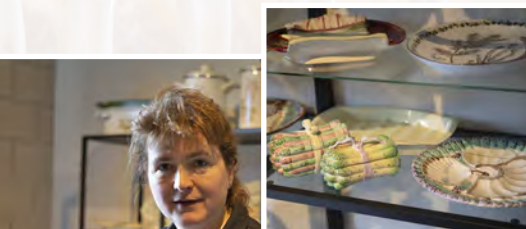
Wilsvoortweg 3, 5464 TK Mariaheide (Veghel)
T 0413 - 36 41 76 | M 06 - 181 499 80
www.DEWITasperges.nl

Wij zijn iedere maandag t/m zaterdag geopend van 8.30 tot 18.00 uur

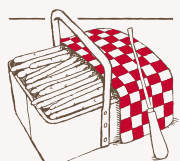


Dit was de eerste schaal die Sandra jaren geleden tegen kwam op een veilingssite. Het werd het begin van een unieke verzameling. Meer dan 100 jaar geleden werden er veel aspergeschalen geproduceerd in Frankrijk, België, Duitsland en slechts enkele in Nederland. In allerlei vormen en kleuren, de één ware kunst en de ander juist kitsch. Met een fotoboek over die oude aspergeschalen begon de liefde voor het verzamelen bij Sandra. Het is niet alleen de schaal maar ook het verhaal. Wie heeft er van zo'n schaal de asperges gegeten? Zeker niet de arbeiders die de schalen maakten, maar eerder de dame en heer die dineerden met kaarslicht en waar de bedienden de asperges aan tafel presenteerde op die prachtige schaal.

Het museum omvat nu zo'n 200 schalen en borden. Als Sandra een aanvulling voor haar collectie ziet, grijpt ze haar kans en zo blijft de collectie groeien. Bezoek alleen op afspraak.



www.dewitasperges.nl



DeWit
Asperges

Puur uit Mariaheide



ASPERGES MET DE SMAAK VAN DE MAASHEGGEN

SMAAK VAN DE MAASHEGGEN



Maasheggen
UNESCO
Man &
Biosphere

Smaak van de Maasheggen®

*Oersmaken uit een
eeuwenoud landschap*

Asperges met de Smaak van de Maasheggen Voor- of bijgerecht voor 4 personen

- circa 500 gr witte asperges
- 1 el balsamico azijn
- Kruiden van de Maasheggen
- 1 el olijfolie
- 1 el roomboter
- teentje knoflook
- 1 el Maasheggenhoning
- 1 Maasheggenbroodje

Bereidingswijze

- 1 Breng het water aan de kook met de Kruiden van de Maasheggen en laat de geschilde asperges 3 tot 4 minuten koken. Laat ze daarna (van de warmtebron afgehaald) circa 20 minuten nagaren.
- 2 Neem de asperges uit de pan en laat ze afkoelen. Snijd de asperges in stukjes van ongeveer 2 à 3 centimeter.
- 3 Snijd het brood in vierkante blokjes van ongeveer 1 bij 1 centimeter en doe ze in een grote kom. Meng een scheut olijfolie en geperste knoflook door het brood. Bak de stukjes brood in de koekenpan tot ze krokant en bruin zijn.
- 4 Verhit de roomboter in een grote koekenpan en roerbak de asperges 1 minuut. Voeg de honing toe en bak de asperges tot de honing lichtjes begint te karameliseren.
- 5 Neem de asperges uit de pan en blus de boter af met een klein beetje honing en de balsamico azijn.
- 6 Verdeel de asperges over de borden. Strooi de croutons over de asperges en schep als laatste de saus erover.

Een drankje mag natuurlijk niet ontbreken! Proef de **Gouden Hiep** of de **Maasheggen** erbij. Of, als alcoholvrije variant, het **Regiesap** of een verfrissend glas **Maasheggensirop**.



Meer weten?

Ga naar smaakvandemaasheggen.nl
of scan de QR-code.



BOSSCHE
WIJNKOPERS



WINNAAR Aspergewijn 2024

De allerlekkerste wijn bij
asperges!
Uitgeroepen door het
Brabants Aspergenootschap
als winnaar van Aspergewijn
2024 voor de horeca. Deze
Oostenrijkse wijn uit de regio
Carnuntum is een unieke blend
van de kruidige Grüner Veltliner,
aromatische Gelber Muskatel-
ler, fruitige Weissburgunder
en frisse Welschriesling. Een
heerlijke kruidige wijn met fijne
zuren, rijp fruit en een lekker
lange afdrank met citrustonen.



WEINGUT ARTNER | SPAZIERER

orders@bosschewijnkopers.nl
www.bosschewijnkopers.nl



BOSSCHE
WIJNKOPERS



*Zelf vissen in onze vijvers
Elke dag verse forel*



Boltweg 15 - 5863 AN Blitterswijk ☎ 0478 531581

www.keizersberg.nl

Win een lunchcheque, kookworkshop, Asperge bijbel of likeur van de IJsvogel

Weet jij wat je ziet op deze foto's ?

Vertel ons waar de foto's bij horen en maak kans op:

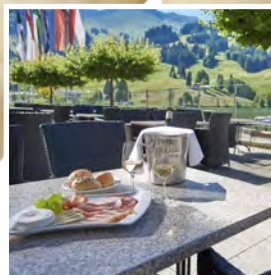
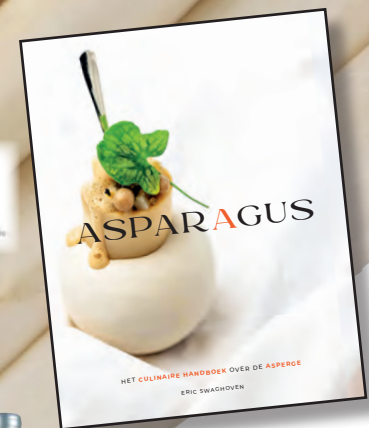
- Lunch-cheque van Brienen aan de Maas
- Kookworkshop voor 2 personen in de keuken van het Aspergemagazine
- Asperge bijbel van Eric Swaghoven
- Likeuren van de IJsvogel

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

Dené Bienen



Valuas
Habitat - Restaurant - La Vie - Wijnwinkel - Ecolitiers



Dé nieuwe Asperge bijbel

Voor alle culinaire liefhebbers! is het nieuwe kookboek *Asparagus* van SVH Meesterkok Eric Swaghoven te koop! In deze culinaire bijbel vol verhalen, recepturen en fantastische fotografie over het Limburgse goud, reis je mee van veld tot vork, duik je in de rijke historie en het onbegrensde karakter van de asperge en maak je kennis met de smaak van het Zuiden! Van de teelt tot het steken, de verschillende klassen, rassen en kleuren. Voel de trots van Noord-Limburg en begrijp waarom dit uitzonderlijke seizoensproduct groots in eenvoud is. Deze bijbel biedt 56 makkelijk te volgen recepturen die jouw culinaire kunsten naar een hoger niveau tillen. Een culinaire reis door het hart van Noord-Limburg, dat prachtige stukje Nederland, waar de asperge meer is dan een edele groente. *Asparagus* is te verkrijgen voor € 55,00 per stuk bij Hotel Restaurant Valuas of bij een erkende boekhandel in Nederland en België. Bestel deze unieke Asperge bijbel via info@valuas-hr.nl of via onze website.



Valuas

Hotel • Restaurant • La Vie • Wijnwinkel • Kroketterie

Hotel Restaurant Valuas
Sint Urbanusweg 11 - 5914 CA Venlo
info@valuas-hr.nl - +31 (0)77 3541141



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

Meerdere jaren uitgeroepen door het Confrérie de l'Asperge Limbourgondië als de gastronomische aspergewijn. Geroemd door Nederlandse kranten, nieuwsbladen, Hamersma en aanbevolen als de Aspergewijn bij Restaurant Brienen aan de Maas.

T +31 (0)6 27 33 39 26 | info@laurentsmedtsimport.nl

www.laurentsmedtsimport.nl

Culinair genieten in Mill

Kom je bij ons koken dan maken we er samen een culinair avontuur van. Samen met familie, vrienden of collega's beleef je een smakelijke middag of avond. Je kookt zelf 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- en maximaal 16 personen kan bestaan. We adviseren je graag met de keuze van het menu, over de seizoensproducten en het vers aanbod. Het wordt jullie menukeuze.

Wij doen de boodschappen en gaan er voor zorgen dat je een leuke en culinaire middag of avond beleeft. De afwas die doen wij.

We ontvangen je met een welkomstdrankje en een amuse. Vervolgens wordt 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 rond 23.00 uur klaar. Eerder beginnen kan altijd.

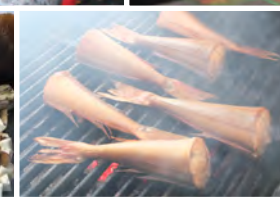
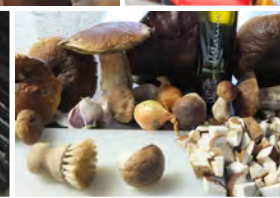
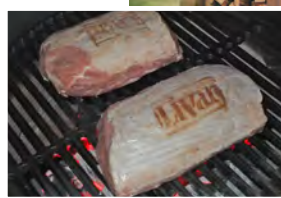
Met wie kom jij culinair genieten?

Beerseweg 27, 5451NR Mill
0485 45 29 43

**Big
Green
Egg**
Sales & Service



www.ferryvloet.nl



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



Vennenhof

AARDBEIEN & ASPERGES

De Vennenhof
tussen Den Dungen,
Sint-Michielsgestel
en Den Bosch.

ONWEERSTAANBARE & SMAAKVOLLE AARDBEIEN EN ASPERGES.
"Zo smaakten ze vroeger!" zeggen onze klanten enthousiast.
Kom, proef en ervaar....

Peter en Dianca van de Ven
Brandsestraat 22
5271 SX Sint-Michielsgestel
Peter: 06 290 720 21
dianca@vennenhof.nl



Gegrilde asperges met sinaasappelvinaigrette

Asperges
2,5 dl Sinaasappelsap
Geraspte schil van halve sinaasappel
Scheut sherry azijn
Zout peper, snufje suiker, eidooier
Scheutje sinaasappellikeur
Enkele schijfjes/stukjes sinaasappel
250 gr Rauwe ham in plakken

Marinade mengen en daarin de gekookte asperges 1 uur marinieren. Laat ze uitlekken. Nu kun je de asperges heerlijk grillen, zacht en langzaam.

Verrassend lekker !




Graanbranderij
de ijsvogel

Proef het voorjaar
met de ambachtelijke
streekproducten van
de Ijsvogel Arcen

ambachtelijke
graanbranderij
de ijsvogel
Liqueur
d'Asperges
0,5 ltr. 25% vol.

Ijsvogel
Fruit Geur
ASPERGES
Asperges à l'ancienne

Ijsvogel
Fruit Geur
AARDBEIEN

www.ijsvogel.com



Tekst en tekeningen: Roos van Riet

Jasper & Gerda 'Robot'



De maker van het Aspergemagazine is 70 geworden en heeft onze vrienden uitgenodigd voor een feest....

Ferry
70 jaar

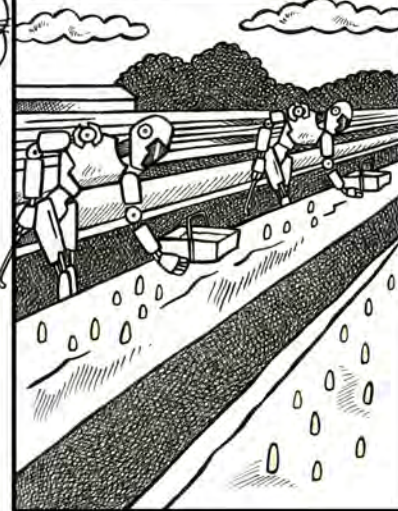


Jasper, ik ga me nog even omkleden voor het feest van Ferry.

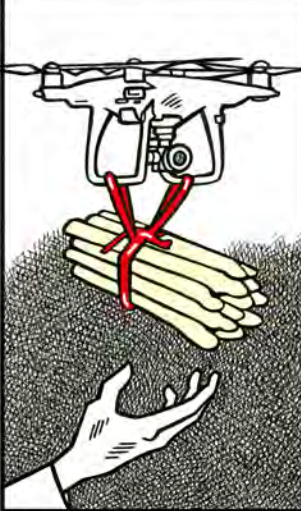
70...Goh, dat word ik over 20 jaar. Hoe zou de wereld er dan uitzien?



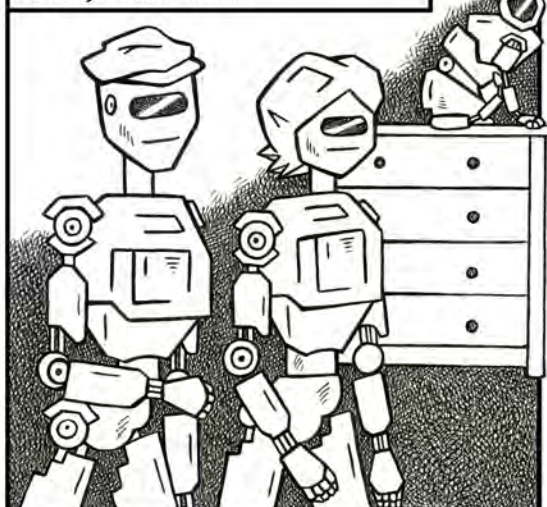
Misschien gebruiken ze dan robots om de asperges te steken...



...en worden de asperges thuis bezorgd met drones...



...en ben ik samen met Gerda dan ook vervangen door robots?



Aaaaaaaah!
wat verschrikkelijk!



Nou zeg, zo erg staat deze jurk me toch niet? Wat ben je toch weer bot Jasper!

Pffff...Nou Gerda, geloof mij...
Liever bot dan robot!



DR



Aspergefestival van Limburg het 'Adieu Asperge' is op
30 juni 2024 aanvang 12.00 uur
voor info adieuasperge@gmail.com

Liesbeth Rutten

Aspergeschalen



www.liesbethrutten.nl



Beelden in Brons & Klei

Er zijn gelukkig nog steeds mensen die gewoon creatief hun ding doen. Anderen zien dat niet zo, zij zien dat dan toch als bijzonder of apart.

Liesbeth Rutten is zo'n bijzonder iemand, ze is geboren in Venray en heeft na haar middelbare opleiding de kunstzinnige opleiding genoten aan de Academie voor Beeldende Vorming in Amersfoort. Ze is begonnen met werken als keramiste en maakt sinds 1978 beelden in brons. Ze exposeert in verschillende galeries en beeldentuinen en maakt vele beelden in opdracht voor zowel bedrijven als particulieren.

Sinds kort (2007) heeft Liesbeth haar oude liefde voor de keramiek weer opgepakt en in de fotogalerij op haar site is dan ook te zien welke beelden zij gemaakt heeft. Het zijn veelal ongebruikelijke vazen en potten en het welbekende thema van haar dubbel figuren maar dan nu wat monumentaler van uitvoering.

Puur uit praktische overweging heeft ze voor eigen gebruik een aspergeschaal gemaakt. Een schaal waar het vocht makkelijk weg kan. In een los onderstaand bakje wordt het overtollige vocht opgevangen. De door haar ontworpen aspergeschalen zijn zeer praktisch en decoratief. De door Liesbeth veel gebruikte warme brons groene kleur geeft een fraai contrast met de witte asperges en na gebruik kan de aspergeschaal gewoon aan een spijker in de muur hangen simpel en doeltreffend.



Verkoop & Service: info@ferryvloet.nl - levering in overleg aan huis incl. montage en starters workshop