

19de eeuw weer op grotere schaal geteeld.

Wat o wat maakt die sliert-groente toch zo bijzonder? Brienen: „De lekkerste asperges vind ik toch die van de koude grond. En dan de AA-klasse. Het geheim zit hem in het terroir, net als bij wijn: het klimaat, en de grondsoort – droge, arme zandgrond. Vooral niet mesten dus. Verder zijn natuurlijk de soort asperges en de zorg van de boer belangrijk.

„Ik haal mijn ‘Limburgse’ asperges al 20, 25 jaar van hetzelfde stukje grond. En tja, dat ligt nét aan de andere kant van de Maas, in Brabant.”

Daar is niks mis mee, want eerder dit jaar heeft de witte asperge van de Brabantse Wal, een lang-gerekte zandrug, een Europees keurmerk gekregen waardoor hij nu op de lijst met beschermde streekproducten staat.

Het seizoen is kort, van half april tot 24 juni. Sommige boeren proberen de groente eerder volgroeid te krijgen, bijvoorbeeld door te kweken in een kas.

Ook dekken ze de bedden af met plastic, dat aan de aan de buitenkant zwart is om warmte aan te trekken en aan de onderkant wit om de warmte vast te houden.

Sommige telers hebben zelfs een soort vloerverwarming: ondergrondse buizen die warmte afgeven onder de bedden, zodat de asperges eerder opschieten. Dat kan lonend zijn, want de eerste partijen doen soms wel 29 euro de kilo.

Dat is natuurlijk ook een deel van de charme: ze zijn prijzig en maar kort verkrijgbaar. Belangrijk dus om werk te maken van de bereiding. Zo doet chef Brienen dat: „Ik trek ze vacuüm met wat olijfolie, een klont boter en eventueel wat specerijen, maar zonder water. En dan kook ik ze langzaam in de stoomoven, 18 tot 20 minuten. Alle smaak blijft behouden en ze worden mooi gelijkmatig gaar, maar niet té. Asperges moeten nog enigszins een *bite* hebben, al hele-

maal als je na het garen er nog iets mee wilt doen, zoals roken. Wat aan vocht uit de asperges in het vacumeerplastic achterblijft, gebruik ik voor soepen en sauzen. Die smaak is zo vol, echt heerlijk. De schillen gebruik ik niet, veel te bitter. Daarna rooster ik ze in een hooikist.”

„Het lekkerst vind ik toch dat traditionele recept met ham en eieren. Ik kook de eitjes niet te lang, want daarna frituur ik ze nog in een laagje panko, Japans paneermeel.”

Recept

Frituren kan trouwens ook met de asperges. Een andere optie is ze rauw serveren, zoals in dit recept van het Nederlands aspergecentrum voor aspergecarpaccio in kruidenvinaigrette.

De bereiding is voor vier personen.

Meng 2 el citroensap, 1 tl fijne mosterd, 6 el olijfolie extra vierge, 2 tl poedersuiker en 2 el fijngehakte verse kruiden (bijvoorbeeld bieslook, peterselie, kervel) en zout en peper naar smaak tot een gladde dressing.

Schaaf 500 gram geschilde, rauwe asperges met een dunschiller vanaf het uiteinde naar de kop in dunne linten.

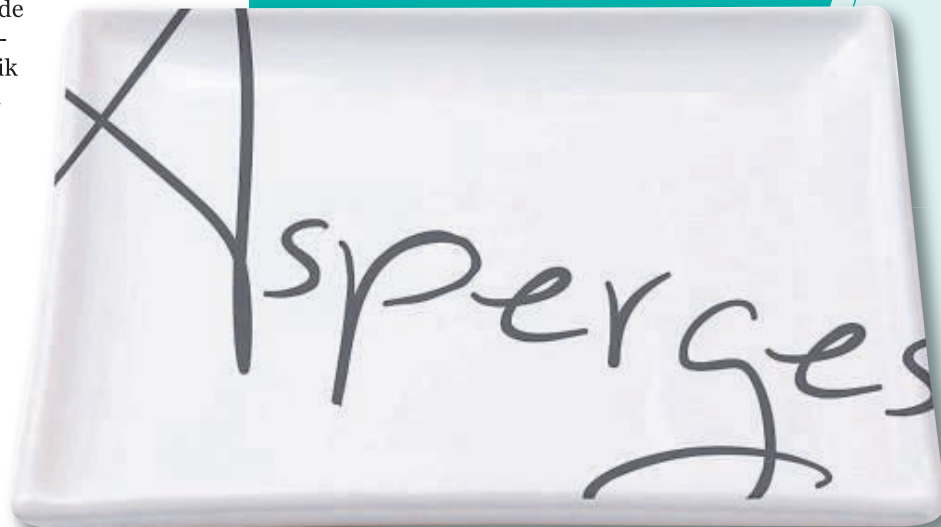
Meng de linten door de dressing en laat in de koelkast een uur marinieren. Haal de linten uit de marinade (niet weggooien!) en drapeer ze kruislings over vier borden.

Verdeel 150 gram Hollandse garnalen over de borden en schep nog wat van de dressing erover. ■

6 mei is de **Dag van de asperge**. Bezoek een kweker, een restaurant met aspergemenu of doe mee aan een van de vele acties. dagvandeasperge.nl

Mooi en handig

Asperges zijn niet de gemakkelijkste groente om klaar te maken. Gelukkig zijn er tal van keukenhulpjes.



Aspergebed

Wat op dit bord hoort te liggen, is wel duidelijk.

Gusta, €8



Aan tafel

Veel diner-gasten of eet je ze gewoon vaak? Met deze schilauto-maat ben je snel klaar met schillen.

Point Virgule, €29,90

Daar zit een luchtje aan

Al snel nadat je asperges hebt gegeten, kun je tijdens toiletbezoek worden getroffen door een nare geur. Die wordt veroorzaakt door asparaginezuur, dat verwant is aan stinkende stoffen als methaanethiol en dimethylsulfide. Niet iedereen heeft er last van: zo'n 45 procent van de aspergeeters zegt stinkende urine te hebben. Er zijn ook wetenschappers die zeggen dat 100 procent het heeft, maar dat 55 procent van hen de stoffen gewoonweg niet kan ruiken.