

## VOORJAAR 2018

Voor Miedema AGF is het voorjaar een periode waar we met veel genoegdoening naar uit kijken. Een van de weinige "echte" primeurs in het voorjaar zijn de asperges.

De natuur speelt een leidende rol wanneer het seizoen begint en eindigt. Tegenwoordig zijn er al Hollandse asperges in februari te verkrijgen van verwarmde kasgrond. Wij kiezen ervoor om hier niet in mee te gaan, de volle gronds asperges is echt een andere klasse en zo houden we ook het "echte" seizoen in ere.

## HOLLANDSE WITTE ASPERGES

Het seizoen start officieel op dinsdag 11 April en eindigt traditioneel op 24 Juni (Sint Jan). Wij kopen de Hollandse witte asperges in op de veiling te Venlo. De Limburgse asperges staan bekend als de smaakvolste asperges. Wij verkopen standaard twee sortering klassen.



**AA1:** Asperges gesorteerd op 20 tot 28 mm dikte.

**AAA1:** Asperges gesorteerd op 28 tot 38 mm dikte.

### Toepassingen Smaakcombinaties

- Koken
- Sous vide
- Roerbakken
- \* Lamsoren
- \* Morilles
- \* Daslook



## HOLLANDSE GROENE ASPERGES

In tegenstelling tot de witte asperges groeien de groene asperges boven de grond. Een groene asperges hoeft je niet te schillen. Groene asperges hebben een verfijnde diepe smaak. Het seizoen van de Hollandse groene asperges loopt bijna gelijk aan die van de Hollandse witte asperges.

### Toepassingen Smaakcombinatie

- Blancheren
- Stoven
- Roerbakken
- \* Sinaasappel
- \* Hollandaise saus
- \* Sesam



## PAARSE ASPERGES

De paarse asperges komen van origine uit Australië-Nieuw Zeeland, sinds 2007 worden ze ook op kleine schaal in Nederland geteeld. Wat de paarse asperge kenmerkt is dat ze geen bitterstoffen bevat en hoger suikergehalte t.o.v. de andere asperges. Ze groeien evenals de groene asperges bovengronds. Het seizoen van de paarse asperges begint daarin tegen later, van eind mei begin juni tot september.

### Toepassingen Smaakcombinaties

- Rauw
- Grillen
- BBQ
- \* Groene kruiden
- \* Olijfolie
- \* Paksoi



## KORENAARASPERGES

Korenaarasperges zijn dunne, sierlijke lichtgroene stengels van een hyacinthachtige plant. De kop van korenaarasperges doet denken aan tarweaar. Hoewel de naam anders doet vermoeden zijn het eigenlijk geen asperges. Korenaarasperges zijn kort verkrijgbaar, het seizoen duurt 6 tot 8 weken dit is in de maanden mei & juni. Ze hebben een nootachtige, fijne kruidige smaak.

### Toepassingen Smaakcombinaties

- Kort stomen
- Blancheren
- Roerbakken
- \* Lamsoren
- \* Noten
- \* Gerookte zalm