

VOORJAAR 2021

Tegenwoordig zijn er al Hollandse asperges in februari te verkrijgen van verwarmde (kas)grond. Het seizoen van de koude grond asperges begint later, daarin speelt de natuur een leidende rol. Dit is vaak rond de 1e of 2e week van April.

Asperges zijn zeer geschikt om in te zetten voor take away/delivery waar we bij het schrijven van deze nieuwsbrief nog in bevinden.



Toepassingen Smaakcombinatie

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

HOLLANDSE WITTE ASPERGES

Het seizoen start officieel op dinsdag 11 April en eindigt traditioneel op 24 Juni (Sint Jan). Wij verkopen standaard twee sortering klassen.

AA1: Asperges gesorteerd op 20 tot 28 mm dikte.

AAA1: Asperges gesorteerd op 28 tot 38 mm dikte.



Bewaren van Asperges

Leg een vochtige (thee)doek op de asperges om ze zo vers te houden, verwerkt ze binnen drie dagen na binnenkomst.

Vers kenmerken

- Als je de asperges tegen elkaar aan rolt dan moet je een piepend geluid horen.
- De stengels moeten glanzend zijn.
- Het snijvlak aan de onderzijde van de stengel mag niet ingedroogd zijn.



GROENE ASPERGES

In tegenstelling tot de witte asperges groeien de groene asperges boven de grond. Een groene asperges hoeft 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

- Grillen
- 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 half augustus.

Toepassingen Smaakcombinaties

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



KORENAARASPERGES

Korenaarasperges zijn dunne, sierlijke lichtgroene stengels van een hyacintachtige 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