





Een culinaire reis door het hart van Noord-Limburg, waar de asperge meer dan een edele groente is.

In dit smakelijke boek vol verhalen en recepturen reis je aan de hand van SVH Meesterkok Eric Swaghoven 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.

Met *Asparagus* tonen we de veelzijdigheid van de groente die al eeuwenlang gekoesterd en gevierd wordt.

Ontdek hoe deze 'Koningin der Groente' haar weg vond naar de Noord-Limburgse velden en waarom eigenlijk déze regio?

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.

En dan, het *pièce de résistance*: 56 recepturen die de smaakpapillen prikkelen en 14 technieken die jouw keukenvaardigheden naar een hoger niveau tillen.

Van klassiekers tot moderne twists; elk recept wordt vergezeld van sprekend beeld en duidelijke toelichtingen.

Een doorgewinterde chef of simpelweg iemand die van lekker eten houdt? Dit handboek is hét begin van veel smakelijke momenten.

DE SMAAK VAN HET ZUIDEN



De witte asperge is een delicate groente met veel gezichten. Afhankelijk van de bereiding presenteert zij zich bitter, fris of vol en zoet.

Haar veelzijdige karakter leent zich moeiteloos voor een veelvoud aan perfecte huwelijken met ingrediënten.

Een lichte blakering, zacht gestoofd, rauw en flinterdun gemarineerd of tot de perfecte bite gekookt of gestoomd.

De delicatessa presenteert zich zonder moeite als de ster van het bord, vaak in de hoofdrol, soms als de karaktervolle begeleider van, ja, wat niet eigenlijk?



DELICAAAT



De asperge kent een rijke geschiedenis die vele millennia beslaat. Hoewel het onduidelijk is wanneer de wilde asperge voor het eerst op het menu stond, weten we dat de gecultiveerde witte variant al in het oude Egypte werd gegeten. Volgens de overlevering vindt de groente haar oorsprong in het oude Mesopotamië, het gebied rondom het huidige Irak en Iran. Dit wordt ondersteund door tekeningen in de Piramide van Djoser (Saqqara, Egypte) die vele asperges afbeelden; het symbool van de offergave aan een Farao.

De asperge is al ruim 5000 jaar bekend als groente, geneeskrachtig kruid en versiering. Zowel de Romeinen als de oude Grieken hadden een uitgesproken voorliefde voor deze groente. Bij de Grieken stond vooral de medicinale waarde van de asperge hoog in het aanzien. De wetenschappelijke naam *Asparagus officinalis*, hint naar deze geneeskrachtige eigenschappen die gunstige effecten kunnen hebben op aandoeningen als een lage bloeddruk, nierproblemen, hartkloppingen en leveraandoeningen.

Door de eeuwen heen heeft de asperge een lange weg bewandeld om uiteindelijk via Italië en Frankrijk begin twintigste eeuw in Nederland terecht te komen. De Nederlandse aspergecultuur is dus slechts 100 jaar oud.

De eerste asperge verscheen nabij Bergen op Zoom, in de zandduinen. Na de Tweede Wereldoorlog bloeide de aspergeteelt op in Noord-Limburg. De asperge geteeld in de zandgronden van Limburg werd als superieur beschouwd in vergelijking met die uit de nattere, zwaardere gronden in het noorden van het land. De start van de huidige status van Zuidoost-Nederland: het centrum van de aspergeteelt.

Het aanleggen van aspergebedden was een handmatig proces, uitgevoerd met schoppen. Telers beschikten niet over de middelen om de groei te versnellen of reguleren, de oogsttijd was onvoorspelbaar en vond soms pas in april of mei plaats, afhankelijk van de omstandigheden. Dit vormde een uitdaging voor planning en timing.

Schaarste en een toenemende populariteit gaven de asperge het label 'luxeproduct'. Een status die door de tijd inhoudelijk is veranderd maar nog steeds geldend is. Waar de exclusiviteit in aanbod dankzij de hedendaagse teelt niet meer aan de orde is, schittert de asperge van alle - van oorsprong zijnde - seizoensproducten uitsluitend in haar seizoen.

Waarom dat is? Daar wordt in het hoofdstuk Seizoen en Import een antwoord op gegeven. Al houden wij het graag bij 'de asperge-magie'.

'Zowel de groene- als de witte asperges lenen zich goed voor sushi. Je kunt ze rauw of gegaard verwerken en zijn heerlijk in combinatie met soja en wasabi.'

---

**NIGIRI SUSHI**  
**ZWARTE RIJST**  
**GROENE ASPERGE**  
**DAIKON**  
**JASMIJNGEL**

---

---

**BENODIGDHEDEN**

---

Spuitzakje  
Snijmachine (optioneel)

---

**INGREDIËNTEN**

---

12 groene asperges  
1 daikon  
4 leeuwenbekjes  
1 verse mierikswortel

**Sushirijst**

100 gr sushirijst Koshihikari  
100 gr water  
10 gr rijstazijn  
5 gr suiker  
3 gr zout  
10 gr kombu  
1 gr inktvisinkt

**Jasmijngel**

1 citroen  
4 dl water  
6 gr agar agar  
2 druppels jasmijnessence  
gelcrem, Sosa  
zout

**Couverts**

4 personen





ASPERGES  
VALUAS WIJZE



'Een veel gestelde vraag is; 'wat is nou jouw favoriete aspergerecht'. Dat is onder andere de asperges op Valuas wijze. Een mooi geschilde en gekookte asperge. Het liefst een mooie AA1 sortering in combinatie met een dun gesneden ambachtelijk gegrilde en lauw geserveerde ham. Daarbij een gepocheerd eitje en een lekkere smeùige aardappel. Serveer hier een vers geklopte mousselinesaus bij en je hebt de ideale aspergecombinatie.

Het heeft iets weg van de asperges à la flamande of de Limburgse wijze. Alleen is het allemaal wat smeùiger en luchtiger. Ik zeg altijd dat dit een goed voorbeeld is om van klassieke gerechten een modernere en frissere versie te maken zonder dat het gerecht inboet aan populariteit.

Men komt hiervoor van heinde en verre!

---

## INGREDIËNTEN

---

### Kruidenpanade

250 gr paneermeel  
30 gr platte peterselie  
30 gr bieslook  
30 gr dragon  
30 gr pompoenpitten  
zout

### Gepocheerde eieren

4 eieren  
2,5 ltr water  
0,5 ltr azijn  
16 gekookte AA asperges  
12 plakken gekookte ham  
4 Eigenheimer aardappelen  
50 gr roomboter

### Mousselinesaus

100 gr sjalotten  
10 zwarte peperkorrels  
50 gr witte wijnazijn  
0,5 ltr witte wijn  
1 gr zout  
1 laurierblad  
4 eidooiers  
100 gr geklaarde boter  
30 gr lobbige room

### Couverts

4 personen

---

## INGREDIËNTEN

---

2 Oosterscheldekreeften  
8 gekookte AA asperges  
12 bloemen van klaverzuring  
12 fijne tatsoi blaadjes

### Appelcidermayonaise

1 el Dijon mosterd  
3 eidooiers  
½ dl appelciderazijn  
1 dl appelsap  
mespuntje cayennepeper  
6 dl zonnebloemolie  
2 dl olijfolie

### Lakvocht van de kreeft

3 dl water  
100 gr boter  
1 citroen  
2 el witte wijn

### Couverts

4 personen

---

## BENODIGDHEDEN

---

Keukenmachine  
Grillpan  
Stevige schaar

**TIP** | Gooi de schalen en de koppen van de kreeft niet weg maar bewaar deze in de diepvries. Ze zijn zeer geschikt voor het maken van soepen of sauzen.



---

GEGRILDE ASPERGE  
OOSTERSCHELDEKREEFT  
APPELCIDERMAYONAISE

---

---

# WENTELTEEFJE ASPERGE MARMELADE VANILLE-IJS

---

---

## INGREDIËNTEN

---

4 witte viooltjes  
1 dl volle melk  
1 ei  
1 sinaasappel  
klontje boter

### **Brioche**

500 gr bloem  
100 gr boter  
50 gr gist  
20 gr witte basterdsuiker  
2 eieren  
2 dl volle melk  
10 gr zout

### **Vanille-ijs**

500 ml volle melk  
500 ml kookroom  
135 gr kristalsuiker  
1 vanillestokje  
135 gr eidooiers

### **Aspergemarmelade**

250 gr rauwe AA asperges  
115 gr geleisuiker  
15 gr gesuikerde sinaasappelschil  
snuf nootmuskaat  
3,5 gr bladgelatine

### **Couverts**

4 personen

---

## BENODIGDHEDEN

---

Staande mixer  
IJsmachine

