

Het witte goud is er weer.

Ze zijn er weer, de heerlijke asperges. De ene verheugd zich er op en de ander vindt het maar waterige stengels. Om een lekkere asperge op tafel te zetten komt er wel wat meer bij kijken als bij andere groenten. Om u een beetje op weg te helpen heb ik de volgende tips voor u.

Asperges schillen.

In de supermarkt en bij de aspergeboer worden steeds meer geschilde asperges aangeboden. Natuurlijk is dit een stuk gemakkelijker maar er kleven ook wat nadelen aan. Een geschilde asperge is niet zo lang houdbaar. Koopt u ze met schil dan zijn ze in de koelkast nog een aantal dagen houdbaar mits u ze in een goed natte theedoek wikkelt.

Om een asperge goed te schillen zijn er een paar zaken van belang. Ik ga ze hier met u doornemen. Op de eerste plaats, zorg voor een goede dunschiller. Dit voorkomt een hoop ergernis. Op de tweede plaats is goed licht belangrijk. Ik leg zo uit waarom.

Pak de asperge in uw linkerhand, zo dat u uw pols een beetje naar achteren draait. Soms is het gemakkelijk om het kontje van de asperge op een pannetje te laten rusten.

Begin met schillen ongeveer 5 cm onder de kop tot het einde van de asperge. Draai steeds uw pols een beetje naar binnen zodat de asperge mee draait. Maak een snelle beweging met de dunschiller zodat de schil er elke keer uit vliegt. Schil de asperge dakpansgewijs helemaal rond. Draai de asperge nog even rond zodat er het licht op valt zodat u kan controleren of er geen schilletjes achtergebleven zijn. Snijd vervolgens de kontjes van de asperges. Deze kunnen gebruikt worden voor de soep. Ga met deze link [Asperges schillen \(youtube.com\)](https://www.youtube.com/watch?v=Asperges%20schillen) naar Youtube dan ziet u een filmpje waar het nog een keer duidelijk uitgelegd wordt.

Asperges koken

Er zijn verschillende methodes om asperges te koken. Er zijn speciale pannen maar daar ben ik zelf geen voorstander van. Een goede methode is de volgende. Gebruik een braadsleetje



zoals op de foto. Doe hierin de asperges en voeg water toe tot ze onder staan. Voeg wat zout toe. Suiker is niet nodig omdat asperges al redelijk zoet van zichzelf zijn. Pak een theedoek en spoel die goed uit. Er kunnen namelijk nog zeepresten in zitten en dit heeft invloed op de smaak van de asperges. Zet de slee op het vuur en laat de asperges 5 minuten koken. Haal ze dan van het vuur af en laat ze in het vocht langzaam nagaren. Dit kun je al ruim van tevoren doen voordat je ze gaat eten. Heb je de asperges nodig, verwarm ze dan kort op het vuur en schep ze uit. Vindt je ze nog een beetje te hard laat ze dan nog even opstaan maar maak er geen papperige asperges van.

Smakelijk