

De lente is in het land. Dan gaat het bij vele topchefs en hobbykoks kriebelen. De prille voorjaarszon kondigt immers ook de start van het aspergeseizoen aan. Het 'witte goud' pronkt dan weer op menige menukaart. Of kleuren de borden dit jaar groen? Heel wat koks experimenteren maar al te graag met de verfijnde smaak van de groene asperge. Laat jij je dit voorjaar ook verleiden door de groene magie?

De groene toverstokjes

De asperge is van mediterrane oorsprong en was reeds geliefd bij de Egyptenaren, Grieken en Romeinen. Hij behoort tot de leliëfamilie, waar ook de ui, prei en knoflook onder vallen. In tegenstelling tot hun witte broertjes groeien groene asperges bovengronds. Daardoor krijgen ze ook hun frisse groene kleur. En met hun kruidige toets hebben ze ook een meer uitgesproken smaak dan de witte variant. Bovendien hoef je groene asperges niet te schillen en zijn ze vrijwel het hele jaar door verkrijgbaar. Geen wonder dat deze groene 'koningin onder de groenten' overal zo in de smaak valt.

HEMELS SAPPIG

Van de aspergeplant worden alleen de jonge scheuten geoogst en gegeten. De dunne scheuten zouden jonger en dus malser zijn, maar niets is minder waar. Juist de lange, dikke en donkere scheuten met gesloten koppen bieden de volste smaak en beste kwaliteit.

Asperges zijn snel gaar en heerlijk te combineren met vlees, vis of in salades. Wil je ook hun unieke smaak en textuur en alle gezonde vitamines en mineralen behouden? Laat ze dan niet overgaan worden, maar grill of stoom ze. Eet jij de groene toverstokjes het liefst op de klassieke manier: met een plakje gerookte zalm? Of lust je ze liever rauw? Hoe je ze ook bereidt, ze smaken altijd verrassend lekker: hemels sappig, hartig en knapperig.

GROENE VINGERS?

De teelt van witte asperges is arbeidsintensief. Daarom tref je ze niet vaak aan in moestuintjes. Al dat extra werk maakt ze wel erg gewild en verklaart ook hun hoge prijskaartje en treffende bijnaam 'het witte goud'.

Groene asperges vragen minder aandacht. Ze groeien op vrijwel elke grond en hoeven niet diep geplant en aangeaard te worden. Handig voor wie weinig tijd heeft, maar toch eigen groenten wil kweken. Dat maakt ze natuurlijk nog aantrekkelijker dan de witte variant. Misschien pronken ze binnenkort ook wel in jouw achtertuin.

TRENDY SMAAKMAKERS

Sommige koks hebben een uitgesproken voorkeur voor asperges uit Pertuis, een groene asperge uit de warme zandgronden van de Franse Provence. Deze asperge heeft een exquise smaak, maar is ook prijzig en moeilijk te krijgen. Deze zuiderlingen smaken het best met een vleugje olijfolie en een snuifje zeezout.

Een andere exclusieve seizoensgroente die in Frankrijk wordt geteeld, is de (wilde) korenaarasperge. Hij ziet eruit als een kruising tussen een tarwespriet en een groene asperge en wordt vaak 'bosasperge', 'aspergette' of 'wilde asperge' genoemd. In feite is de korenaar geen asperge, maar de bloemstengel van de vogelmelk, een hyacintachtige plant. Deze lekkernij verrijkt elk gerecht met een kruidige, nootachtige smaak.

HET GROENE GOUD

Gestoomd, rauw of gegrild met serranoham? Of liever onder een gepocheerd eitje of op een bedje van zalm? Of gewoon als hartig tussendoortje? Welke bereiding je ook kiest, groene asperges smaken altijd verrukkelijk. Op tafel zijn ze misschien geen lang leven beschoren, maar als delicatessen heeft deze tijdloze groente in elke keuken nog een gouden toekomst.