

Vele topchefs alsook hobbykok's voelen het kriebelen, niet enkel omdat de zon zich laat zien door een dik pak wolken, ook de lente is in volle bloei en dat betekent de start van het aspergeseizoen. België's 'witte goud' is ongetwijfeld het favoriete ingrediënt in een toprecept maar ook de groene variant mag niet onderdoen, ondanks deze bij ons wat stiefmoederlijk behandeld worden.

De groene toverstokjes

De eerste groene asperge werd maar liefst 2500 jaar geleden in Griekenland geteeld, kwestie van wat historiek mee te geven. De groene aspergeplant, een lid van de lelifamilie mag zich de grote broer van de prei noemen en dat maakt hem ook meteen de sterkste van alle asperges met zijn bittere smaak. In vergelijking met witte asperges krijgen de groene wel wat zonnestrallen op hun kopje, dit zorgt voor de frisse groene kleur. Met hun kruidige toets en krachtige smaak zijn ze ook rijker dan de witte variant. Heel wat voordelen, toch? Daarnaast kan je groene asperges volledig opsmullen en zijn ze vrijwel het hele jaar door verkrijgbaar. Geen wonder dat deze groene stengels wereldwijd geliefd zijn.

HEMELS SAPPIG

Heb jij ook het klassieke idee om de groene toverstokjes gewoon met een sneetje gerookte zalm te eten? Rauw smaken ze verrassend lekker: hemels sappig, hartig en met een noodzakelijke knapperigheid. Ook een veel voorkomende misvatting is dat dunne scheuten jonger en dus malser zijn. Maar niets is minder waar. Juist de lange dikke en donkere scheuten met gesloten koppen hebben de beste smaak en kwaliteit. Algemeen kun je stellen dat asperges warm en koud te serveren zijn, dit met vlees, vis of in salades. Om de smaak, aroma, vitamines en mineralen te behouden is het dé tip der tips om deze prachtige groente niet plat te koken maar te grillen of te stomen.

De intensieve teelt van de witte asperge maakte deze al gauw tot een kostbare groente, maar juist de nodige aandacht en het extra werk dat het 'witte goud' vraagt, maakt deze zo gewild. Groene asperges groeien daarentegen bovengronds en hoeven dus niet extra diep geplant en aangeaard te worden, zij kunnen ook gekweekt worden op vrijwel elke grond en zijn minder veeleisend qua verzorging, toch is deze dé delicatessie om op een mooi lentebordje te serveren.

SUCCESVOLLE UITLOPERS

Koks zijn in deze tijd van het jaar wild van Pertuis-asperges. Een groene asperge die zich rustig kan ontwikkelen in de warme zandgronden in de Franse Provence. Als het ware, een echte bovenbaas qua smaak en ook zeker qua prijs. Voor deze soort moet je je arendsoog activeren. Als je toch een

bosje tegenkomt bij de lokale groenteboer, aarzel dan niet. Bijna vanzelfsprekend hebben deze zuiderlingen, een warme zuidelijke behandeling nodig waar een kwaliteitsvolle olijfolie en een snuifje zeezout aan te pas komt. Deze mooie seizoensproducten hebben een tal van succesvolle uitlopers, onder andere ook de korenaarasperge is één van de nieuwe spelers. Deze smakelijke zonderling ziet eruit als een kruising tussen een tarwespriet en een groene asperge waardoor deze vaak wordt gezien als wilde asperge, maar desalniettemin een grote vergissing is. De korenaar is graan noch asperge, maar behoort toch tot de aspergefamilie met de naam vogelmelk.

De rechtopstaande stengels die tot zo'n twee meter hoog worden, zullen nog lang op ons bord prijken. Al dan niet onder een gepocheerd eitje op een bedje van zalm of als pure snack. Deze oude rots blijft nog een lang leven zoet.