MTS. HUPKENS
ASPERGES

Lowie en Astrid Hupkens

Maubroekstraat 1
6015 RA Neeritter

Tel. 0475-565137
ahupkens@hetnet.nl

MTS. HUPKENS
ASPERGES

"HET WITTE GOUD"

Lowie en Astrid Hupkens

Maubroekstraat 1
6015 RA Neeritter

Tel. 0475-565137

ASPERGES "HET WITTE GOUD"

Als in het voorjaar de zon gaat schijnen, begint ons hart sneller te kloppen. En dan steken de eerste stengels hun kopje boven de grond uit en is het aspergeseizoen begonnen!

Asperges zijn erg gezond, vochtafdrijvend en boordevol voedingsstoffen. Onze asperges zijn altijd vers, regelrecht vanaf het veld, zo op uw bord! Een gezond product voor een eerlijke prijs.

Op weg naar het veld.

Schil ze goed!

Leg de stengels voor het schillen een half uurtje in koud water. Pak een dunschiller of een aspergemes en schil vanaf het kopje in één beweging naar de onderkant. Doe dit overlappend, zodat de asperges perfect geschild zijn. Snij er aan de onderkant een klein stukje af. Nu zijn ze klaar voor bereiding.

Algemene bereidingswijze

Leg de asperges in een ruime hoeveelheid water en voeg een beetje zout en een klontje boter toe. Breng het water aan de kook, draai het vuur laag en laat de asperges 6 à 8 minuten zachtjes koken. Neem de pan van het vuur en laat de asperges in het hete water zo'n 15 tot 20 minuten nagaren. Haal met een schuimspaan of twee vorken voorzichtig de asperges uit het kookvocht en laat ze even uitlekken.

www.aspergerecepten.nl

Nadat u de asperges volgens de algemene bereidingswijze heeft klaargemaakt, zijn er tal van mogelijkheden om ze in een recept te verwerken. Asperges kunnen warm of koud gegeten worden, gekookt, gewokt, gegrild of uit de oven. Of probeer anders eens aspergesalade, volgens ons favoriete recept.

Aspergesalade, ons favoriete recept!

Onze asperges worden zorgvuldig gesorteerd.

Aspergesalade "Cocktail Willem-Alexander"

- 1 kilo geschilde witte asperges
- 450 gram gerookte kipfilet in kleine blokjes
- 2 blikjes mandarijn op sap
- 3 eetlepels mayonaise
- scheutje gembersiroop
- paar druppels citroensap
- scheutje room (bv. room culinair)
- kerriepoeder
- eventueel scheutje sherry

Bon Appétit!

Kook de asperges volgens de algemene bereidingswijze en laat ze goed uitlekken!
Meng de asperges met de kipblokjes en de mandarijnpartjes. Maak een saus van de mayonaise, gembersiroop (let op niet teveel!), room en een scheutje sap van de mandarijnen. Breng op smaak met citroensap, kerriepoeder en eventueel sherry.
Door het vocht uit de asperges en de mandarijnen kan deze salade snel te nat worden, dus voor het mengen nog een keer goed het aspergemengsel uit laten lekken.
Vlak voor opdienen de saus toevoegen.

Tip: dit is een perfecte hoofdmaaltijd op een zonnige dag, heerlijk met stokbrood en kruidenboter erbij.

Ons bedrijf.

Ook geschilde asperges te koop, lekker makkelijk!

Onze asperges worden zorgvuldig gesorteerd. U kunt bij ons terecht voor verschillende kwaliteiten, geschikt voor iedere beurs. Het verschil tussen de aspergesoorten is alleen verschil in uiterlijk én prijs. De smaak blijft altijd gelijk, mits goed geschild!

Kwaliteit, versheid en een eerlijke prijs. Daar kunt u bij ons op vertrouwen. Om u nog beter van dienst te kunnen zijn, schillen wij voor een kleine bijdrage uw asperges. Gemak dient de mens!

Naast de huisverkoop leveren wij onze asperges aan Veiling ZON, Venlo. Dit betekent dat wij aan alle Europese regel- en wetgeving voldoen op het gebied van het product asperge, maar ook wat betreft ons personeel. Wij zijn GlobalGap en GRASP gecertificeerd.