Tips en suggesties

Asperges mogen niet uitdrogen. Leg ze daarom in een plastic zak in de koelkast, eventueel in een natte theedoek. Ongeschilde asperges zijn in de koelkast 7 dagen houdbaar. Geschilde asperges zijn 2 à 3 dagen houdbaar, ze moeten dan wel vochtig blijven. Maar leg ze niet in een bodempje water, want dan bederven ze snel.

Asperges kunnen ook langer bewaard worden. Schil ze dan eerst goed en vries ze ongekookt in porties in. Als u ze dan later wilt gebruiken, laat ze dan niet ontdooien. Breng water aan de kook en doe de bevroren asperges in het kokend water. Als het water weer kookt, geldt de algemene bereidingstijd weer. Op deze manier kunt u nog lang na het seizoen genieten van het witte goud!

Voedingswaarde

De voedingswaarde per 100 gram asperges:

- Energie: 88 kJ of 21 kCal
- Eiwit: 2 g
- Koolhydraten: 10 mg
- Calcium: 20 mg
- Ijzer: 1 mg
- Natrium: 5 mg
- Vitamine C: 20 mg

Voor en tijdens het oogstseizoen worden onze asperges niet bespoten. Daarom staan asperges in de top 3 van de schoonste groentes van Nederland.

Naast huisverkoop leveren wij onze asperges en venkel aan veiling ZON, Venlo. Dit betekent dat wij voldoen aan alle Europese regel- en wetgeving. Wij zijn GlobalGap en GRASP gecertificeerd.

Het oogsten van onze asperges.

MTS. HUPKENS
ASPERGES-VENKEL

Lowie en Astrid Hupkens

Maubroekstraat 1
6015 RA Neeritter

Tel. 0475-565137
ahupkens@hetnet.nl

MTS. HUPKENS
ASPERGES-VENKEL

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 voedings-stoffen. Onze asperges zijn altijd vers, regelrecht vanaf het veld, zo op uw bord! Een gezond product voor een eerlijke prijs.

Op weg naar veiling ZON, Venlo.

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 eens aspergesoep met kruidenroomkaas, een heerlijk recept. Kijk ook op www.aspergerecepten.nl!

Aspergesoep met kruidenroomkaas, een heerlijk recept!

Onze eigen schilmachine, inmiddels onmisbaar!

Ook geschilde asperges te koop, snel klaar!

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!

Nieuw: venkel, de culinaire alleskunner!

Vorig jaar zijn we begonnen met een nieuw product, de venkel. Dit is zo goed bevallen dat we dit jaar opnieuw venkel telen. Er is zoveel informatie over venkel te geven, daarom ontvangt iedere klant een aparte folder over dit mooie product. Met veel tips en recepten!

Aspergesoep met kruidenroomkaas

- 500 gram geschilde witte asperges
- 1 pakje kruidenroomkaas (bv. Boursin)
- 1 dl witte wijn
- 125 ml crème fraîche
- 600 ml water
- 2 kruidenbouillontabletten
- peper, zout
- 2 el fijngehakte peterselie
- eventueel nootmuskaat

Bon Appétit!

Snij de asperges in stukjes, hou de kopjes apart. Breng de aspergestukjes met de wijn, het water en de bouillontabletten aan de kook. Laat ze in 8 minuten gaar koken. Voeg de kruidenroomkaas en de crème fraîche toe en pureer de soep. Voeg de aspergekopjes toe en laat dan de soep nog zo'n 5 minuten zachtjes koken. Controleer of de kopjes gaar zijn. Breng op smaak met peper, zout en eventueel een beetje nootmuskaat. Garneer de soep met de fijngehakte peterselie. Tip: deze soep wordt alleen maar nog lekkerder, opgediend met wat stokbrood en romige kruidenboter erbij.