

Duinasperges – *De wilde groene & de gekweekte witte.*



Nog even en de aspergetijd is weer voorbij. De laatste steek dag is 24 juni. Die datum is niet voor niets vastgesteld. De plant moet de gelegenheid krijgen om aan te sterken en energie op te bouwen voor het nieuwe jaar. Het is ook niet niks als ze in het seizoen elke keer je kop eraf steken als je boven de grond komt kijken. De Egyptenaren, Grieken en Romeinen kende de wilde asperges al ver voor onze jaartelling. De Romeinen namen de plant mee bij hun veroveringen van noord Europa.

Wilde groene asperges

Asperges houden niet van een natte grond. Zo ook de groene wilde soort. De plek waar hij zich in het begin redelijk in aantal vestigde, was op de zandgronden direct achter de stuifduinen langs onze zeekust. Wat begroeiing zoals allerlei grassen en struiken gaf dan wat bescherming tegen het stuifzand.

Nog steeds groeit daar de eetbare wilde groene. Toch weet ik o.a. in Weert een paar plekken waar hij ook groeit. De groene wordt af en toe in de Super 's winters aangeboden. Schrik niet: ze zijn meestal in Peru geteeld en naar hier gevlogen. Dat moet je niet willen, zoals aardbeien in de winter uit Israël. De groene wordt bij ons al een tijdje geteeld en veel aan de horeca geleverd.



Oogsten

Deze laatste weken van juni kan je nog op zoek gaan naar de wilde groene. Te ver uitgegroeide kan je beter laten staan. Het onderste gedeelte is te houtig geworden en niet te eten. Als je eenmaal een plek gevonden hebt waar ze groeien is dat een stuk makkelijker oogsten voor het volgende jaar. Asperges bewaar je in een vochtige doek in de koelkast. Niet in plastic! Asperges moeten ademen.

Witte duinasperges

In het Westland werden lang geleden op de lagere zandgronden achter de duinen asperges geteeld. De meeste gronden zijn nu overgenomen door de bloembollenkwekers. Door actieve promotie werd de teelt in Limburg steeds belangrijker. Heel bijzonder is de teelt van echte duinasperges op Texel. Niet alleen het Texelse lamsvlees is bekend. Culinaire lekkerbekken waarderen ook de witte duinasperge. Ze smaken veel kruidiger. De zilte wind en het hoge leem-, kalkgehalte van de bodem veroorzaakt dat.



Recept - *Asperge Gazpacho (Koude aspergesoep v. wilde asperges.)*

Ingrediënten;

- Handje wilde groene asperges.
- Blokje kippebouillon.
- 40gram zeer fijn gesneden gekookte ham.
- Bosje verse Kervel of Dille en wat Bieslook.
- Peper en zout.
- 1 hele foelie.
- Ongeveer 400gr Crème Fraiche en wat slagroom.

Bereiding;

- Blancheer de asperges kort met het bouillonblokje+de Foelie.
- Asperges uit de bouillon nemen en af laten koelen.
- Helft van de Asperges in de keukenmachine met wat Bouillon pureren.
- Andere helft van de de asperges klein snijden voor garnering.
- Fijn gehakte kruiden en de ham toevoegen met de Crème Fraiche.
- Alles goed mengen en even proeven. Zout of peper?.
- Afgarnen met de kortgesneden asperges en een scheut room.

Met knapperig vers stokbrood erbij om in de soep te dopen heb je een heerlijk en bijzonder picknick, lunch of diner gerecht!

Jaap Tak