



"Johanneshoeve"

Eggens Vroomshoop

Land en Tuinbouw

Tonnendijk 103, 7681 BL Vroomshoop
Tel. 0546-642497 Fax. 0546-432457
eggensvroomshoop@kpnplanet.nl

De basis

Asperges bewaren.

U kunt asperges slechts een paar dagen bewaren. Doe dat het liefst in een vochtige doek, in de groentenla van uw koelkast.

Asperges schoonmaken.

Schil witte asperges rondom met een (asperge)dunschiller, van iets onder het kopje naar het uiteinde (schil niet te zuinig) en snijd de onderste 3 cm eraf.

Bewaar de schoongemaakte asperges in een pan met een ruime hoeveelheid koud water.

Gekookte asperges.

500gr. Asperges (2 personen)

Schil de asperges met een dunschiller. Begin bij de kop en schil ze iets dikker naarmate u bij de onderkant komt. Snijd de houtachtige uiteinden (ca. 3 cm) eraf. Zet de asperges op met koud water en een bouillon blokje. Na gelang de dikte van de asperge laat u ze 2-3 min koken, zet de pan van het vuur en laat ze ca. 15/20 min na-garen in het kookvocht. Laat ze goed uitlekken en serveer ze met partjes gekookt ei, gesneden beenham en een klontje roomboter.

Smakelijk eten