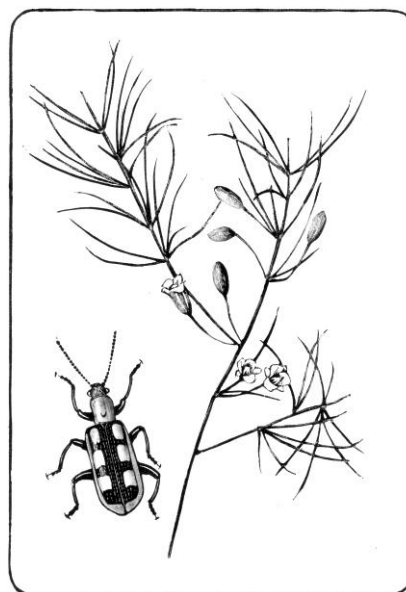


Asperges

Ruim 4000 jaar geleden was deze groente al bekend, zo blijkt uit afbeeldingen in de piramide van Sakkara, die zo rond 2750 vóór Christus werd gebouwd. Daar komen op muurschilderingen bundels asperges voor, naast vijgen, perziken en meloenen. Of Antonius ze bij Cleopatra heeft leren eten, weet ik niet. Het schijnt wel zo te zijn dat de Romeinen in lang vervlogen tijden ons die gewoonte hebben bijgebracht.



De wilde, groene asperges groeiden hier toentertijd als onkruid langs de weg. Nog steeds kan men in de duinen asperges vinden. Dat zijn dan planten met dunne, liggende stengels, die in het najaar donkerrode bessen dragen. Pluim- en hangasperges worden gekweekt als potplant en hebben geen enkele culinaire waarde, maar wel prachtige, ijl groene takken.

Bij de groenteboer kun je zowel groene als witte asperges kopen. Het grote verschil zit vooral in kleur en het feit dat je de groene niet hoeft te schillen. Bovendien zijn de groene sterker van smaak, je proeft als het ware het bladgroen! De witte stengels worden in bedden gekweekt, blijven ondergronds en daarom bleek. Ze worden "gestoken" zodra ze een poging doen hun neus in de wind te steken. Ze verraden zichzelf door een barst in het dekzand te maken. Wordt deze scheur te laat opgemerkt, dan verandert de kleur van het kopje gelijk, het wordt paars. Asperges met paarse koppen zijn goedkoper, maar niet minder lekker dan de perfect witte.

Volgens het Grieks-Nederlands woordenboek betekent "asperges" vurig, hevig. Er worden dan ook allerlei magische krachten aan deze groente toegekend. Zij zou een afrodisiacum zijn, een middel dat de geslachtsdrift prikkelt en stimuleert. Bovendien zou ze waterafdrijvend zijn, in ieder geval krijgt de urine er een heel specifieke geur door. Ze is zeker lichtverteerbaar, bevat weinig calorieën. Hoe dan ook het is een heerlijke groente, die slechts een heel beperkte tijd van het jaar verkrijgbaar is. Vroeger werd het "witte goud" alleen in Limburg geteeld, nu wordt het ook in Drente verbouwd. Van begin mei tot sint Jan (22 juni) worden hier in Nederland asperges gestoken. Daarna mogen ze doorgroeien, zich voluit ontwikkelen tot aspergegroen en krachten opdoen voor het volgend seizoen. De periode, waarin we kunnen genieten van een aspergemaal van eigen bodem, is dus kort. Zet daar-

voor de asperges voor het schillen een uurtje in een kom water. Leg ze dan plat neer op een bord of zo en schil ze voorzichtig, zonder ze te breken, met een dunschiller vanaf een centimeter onder het kopje. Snij van het onderste deel het uitgedroogde, vaak houtige, stukje af. Doe de schillen en de einden in een pan. Leg er een rooster op en daar boven op de asperges en voeg water met wat zout toe water tot ze onder staan. Breng nu de inhoud aan de kook, laat deze tien minuten zachtjes doorkoken en vervolgens 20 minuten van het vuur af staan. De groente is dan gaar. Ondertussen is er genoeg tijd om krielaardappeltjes en eieren te koken, boter te wellen en plakjes ham op te rollen. Giet voor het opdienen de asperges af. Bewaar het kookvocht en de schillen voor aspergesoep. Rangschik de asperges met de kopjes eensgezind dezelfde kant opwijzend op een schaal, samen met de gepelde eieren en de ham. De gewelde boter kan in een kannetje, aardappeltjes apart erbij en eet smakelijk. Een koel glas witte wijn verhoogt het genoegen.

Nodig:

2000 gram asperges
1000 gram krielaardappeltjes
8 eieren
8 plakjes gekookte ham
250 gram roomboter

Witte wijn in de koelkast zetten