

COLUMN De Schoffelaar

Deel 2: Goed, asperges dus!

'Sometimes it snows in April' zong Prince op misschien wel zijn beste album Parade uit 1986. Helaas werd de muziek wat ondergesneeuwd door de slechte film waar Parade de soundtrack van was, maar sneeuwen deed het april 2011 op volkstuincomplex VTV Schaarsbergen zeker niet. Integendeel, we hebben de warmste paasdagen achter de rug sinds mensenheugenis. De hazen vielen dood van het dak. Extreme weersomstandigheden, maar gelukkig geen tsunami of hurricane zoals die elders in de wereld genadeloos toeslaan. Wat dat aangaat zitten we hier op de Bakenberg nog hoog en droog. Dat dan weer wel, op een enkele hagelbui na dan ... tot nu toe. Goed, asperges dus! Ik heb twee bedden met asperges in m'n tuin en die had ik afgelopen december, vlak voor het ging vriezen, tot de grond toe afgeknipt en bedekt met stro tegen de vorst. Zo gauw het niet meer streng vroom stro verwijderd, goed kalk gestrooid en een paar weken later nog eens extra bemest. Beetje stro laten liggen tegen onkruid en de grond een beetje voorzichtig losgemaakt, anders beschadig je de aspergekluwen. Tja, zo heet dat. Al begin april kwamen er voorzichtig hier en daar wat groene kopjes omhoog en moest ik snel de boeken in en googlen. Wat nu? Hoe doe ik dit? Witte asperges worden geteeld in een opgehoogd bed en moeten worden geoogst voordat ze het kopje laten zien. Anders worden ze groen en dat is niet de bedoeling. Waarom eigenlijk? Ik weet het niet en het is iets anders dan voor mijn asperges geldt, dat is namelijk de groene soort die veel in Frankrijk en Italië wordt geteeld. De vraag die ik dan nog heb is of ze daar dan ook witte asperges hebben. Waarom kennen wij vooral de witte asperges die ze telen in Brabant en Limburg? En hoe kan het dat je witte wel en groene asperges niet hoeft te schillen. Ik zou verwachten dat een prille broze witte maagdelijke groente van onder de grond geen schil heeft en de groene variant die boven de grond komt wel een schil ontwikkelt als bescherming. Toch? Ik ben toch niet voor niks landbouwkundig ingenieur. Het klinkt allemaal logisch maar dat is dus niet zo! En als je dan toch bezig bent: Waarom heet de autistische aandoening Asperger zo en lijkt dat woord erg op asperge. Waarom is dat? Ik heb het Martin van de Hoogkamp gevraagd tijdens het

schoffelen, maar die hield zich, ondanks z'n 'iets van ADHD' in de familie, opvallend stil. Misschien dat ie m'n vorige stukje had gelezen. Ik ben er maar niet verder op in gegaan, maar het houdt me wel bezig. Eigenlijk is internet ook helemaal niet handig voor mensen zoals ik. Ik google (hoe schrijf je zo'n woord eigenlijk?) of zoek dingen op en krijg informatie maar of ik er veel wijzer van word is een tweede. Ik ben op zoek naar antwoord op mijn vraag maar de informatie die ik krijg levert me alleen maar meer vragen op. Natuurlijk weet ik ook wel dat het proces naar het antwoord op de vraag een meerwaarde heeft in de relatie tot het antwoord op zich. Dat weet namelijk iedereen en het is ook de verklaring voor 'the Meaning of Life' de zin van het leven, maar dat terzijde. Maar dan? Wel lekker Zen. Beter Zen zijn dan dom doen zeg ik altijd maar.

Goed, asperges dus! Ze bulken de grond uit en ik kook er veel mee momenteel. Hierbij dus een recept waar ik vorige week complimenten mee binnen haalde. Simone, een collega van mijn vriendin kwam eten, omdat haar vriend Maarten een weekje weg was naar Amerika voor z'n werk. Ik hoop voor hem dat hij ook knoflook had gegeten toen ze hem de volgende ochtend op Schiphol ging ophalen! Welkom thuis .. dikke kus.

Dick Zutt

P.S. Tot slot nog een tip. Zaterdag 25 juni vindt de Kunst en Tuinroute plaats. Een fietsroute door ons dorp waarbij het ook mogelijk is om rondgeleid te worden op de VTV Schaarsbergen. Als je dan toch al een kijkje neemt bij Casa Nova om kunst en tuinen te bewonderen, kom dan gelijk ook even bij ons langs en laat je verbazen. Rondleidingen worden verzorgd door verschillende leden waaronder ondergetekende. En ... er zijn nog enkele tuinen vrij momenteel Nieuwe leden zijn van harte welkom en echt, je eigen groente telen is hartstikke leuk om te doen.

Groene asperges met gerookte zalm en aardappelsalade

Benodigheden voor 4 personen: groene asperges (flinke bundel door twee handen omklemd), 2 (of meer) teentjes knoflook, handjevol tuinkers en platte peterselie, alles uit eigen tuin. Verder nog vastkokende aardappelen, bekertje zure room, citroen, kappertjes, voldoende plakken gerookte zalm, zout en peper.

Bereiding:

Schil de aardappelen en deel ze allemaal ongeveer even groot, dan zijn ze gelijktijdig gaar. Kook de aardappelen met weinig zout in ruim water maximaal 10 minuten. Niet te gaar laten worden. Afgieten en af laten koelen. Meng de zure room met peper en zout en geperste teentjes knoflook en meng het mengsel door de afgekoelde aardappelen. Was de tuinkers en platte peterselie goed in water en droog ze in de slacentrifuge. Een prachtige uitvinding en weet je waarom? Een waar gebeurd verhaal: We gingen eens eten bij vrienden in Klarendal en toen zwaaide Gus z'n sla droog in een theedoek op het balkon van zijn bovenwoning. Prachtig authentiek. Tot één van de punten losschoot en de tere slablaadjes hun vrije weg vonden, door de wind gedreven de wijde wereld in. Maar waar was ik gebleven? O ja ... meng de peterselie en de kappertjes door de aardappelsalade en voeg nog wat citroensap toe en eventueel een snufje zout of peper. Afdekken, koel wegzetten en voor gebruik even op kamertemperatuur laten komen. Haal bij deze handeling ook de gerookte zalmfilet uit de koeling.

Groene asperges en zeker verse uit eigen tuin hoef je niet te schillen, maar belangrijk is ze goed te breken. Pak een asperge vast met twee handen en buig ze voorzichtig. Zoek op gevoel het breekpunt ergens onder aan de steel (op ongeveer 1/3) en buig tot ze breekt. Het houtige deel niet weggooien maar bewaren (invriezen) en daar een keer aspergebouillon van trekken (met laurier en tijm). Gooi de tot snot gekookte asperges weg na het zeven van de bouillon, niet andersom. Overgebleven bouillon nog verder inkoken, eventueel klaren en afmaken op smaak. Handje verse doperwtjes erbij en andere brunoise gesneden stevige groenten, nog een paar mooie asperge koppen (groen en wit kan natuurlijk ook), wat verse kruiden en klaar! Een recept binnen een recept, wie doet het me na. Zelfgemaakte bouillon is veel lekkerder dan alles wat uit een potje of van een blokje komt, maar terug naar m'n asperges voor nu. Stoom de asperges zo kort mogelijk, 5 minuten maximaal, of kook ze in ruim water en dan afgieten. Haal de gerookte zalmfiletplakken uit de verpakking, wikkel ze rond en drapeer ze tussen de in vier porties verdeelde asperges zodat de koppen mooi uit de wrap steken. Verdeel dit over de borden. Garneren met tuinkers en opdienen met de aardappelsalade. Lekker en gezond en uit eigen tuin ... smakelijk!

(ook verschenen in de Dorpskrant van Schaarsbergen, juni 2011)