

# Salland Aspergeland



**Salland!**

Het zonnetje komt weer tevoorschijn, de dagen worden langer; het voorjaar begint! En bij het voorjaar horen asperges. Je hebt geluk, want in Salland vind je de lekkerste asperges. Van april t/m half juni zijn de asperges weer te verkrijgen bij de telers. Helaas kunnen we in deze tijd nog niet naar de horeca gaan om te genieten van de asperges. Daarom hebben we een receptkaart voor je gemaakt, zodat je zelf in de keuken aan de slag kunt met een heerlijke aspergerecht! We wensen je alvast smakelijk eten toe!

## Hoe maak je boeren asperges?

- Snijd de onderste uiteinden van de asperges af, schil ze van onder de kop naar beneden.
- Was ook de tomaatjes en snijd ze doormidden.
- Vet een ovenschaal in.
- Verdeel de asperges in 4 gelijke porties en doe er een touwtje om heen.
- Kook ze in een half uurtje in ruim water met snufje zout gaar.
- Zijn de asperges niet zo dik, dan is 20 minuten genoeg.
- Haal de asperges via de touwtjes uit het water en laat ze in een vergiet even goed uitlekken en wat afkoelen.
- Ondertussen de ontbijtspek lichtjes uitbakken.
- Ook de gehalveerde mini tomaatjes eventjes bakken.
- Verwijder de touwtjes van de asperges en rol de asperges nu in de plakjes ontbijt spek.
- Doe de helft van de geraspte kaas in een schaaltje en klop daar de crème fraiche door, evt heel klein beetje kookvocht aan toevoegen.
- Doe dit in de oven schaal en leg daar de asperges in.
- Leg de gehalveerde mini tomaatjes op de asperges en strooi daarna de andere helft van de geraspte kaas overheen.
- Zet de aspergeschaal op een rooster in een voorverwarmde oven van 200 graden ongeveer 10 à 15 minuten.
- Bak eventueel een ei en serveer die over de asperge schotel uit en garneer met een tomaatje. Genieten maar!

### Benodigheden:

- 2 kg. witte asperges,
- 100 gr. (oude) strooi kaas,
- pakje ontbijtspek, snufje zout,
- bakje crème fraiche,
- touwtje,
- 1 ei,
- 7 cherry tomaatjes,
- evt. mespuntje boter of olijfolie.

**Voor de lekkerste asperges ga je naar onze Sallandse helden van het Witte Goud.**

**Tuinderij Veldink**  
Wetermansweg 10b  
7431 RD Diepenveen

**Tuinderij Ogink**  
Overkampsweg 3  
8102 PH Raalte  
[www.oginkasperges.nl](http://www.oginkasperges.nl)

**Aspergebedrijf de Boerkamp**  
Oranjelaan 19  
7431 AA Diepenveen  
[www.deboerkamp.nl](http://www.deboerkamp.nl)

**Aspergeboerderij Koks**  
Oostermaatsdijk 10  
7434 PL Lettele  
[www.aspergekoks.nl](http://www.aspergekoks.nl)

**Aspergebedrijf de Weerd**  
Nieuwe Deventerweg 36  
8101 PL Raalte  
[www.deweerdraalte.nl](http://www.deweerdraalte.nl)