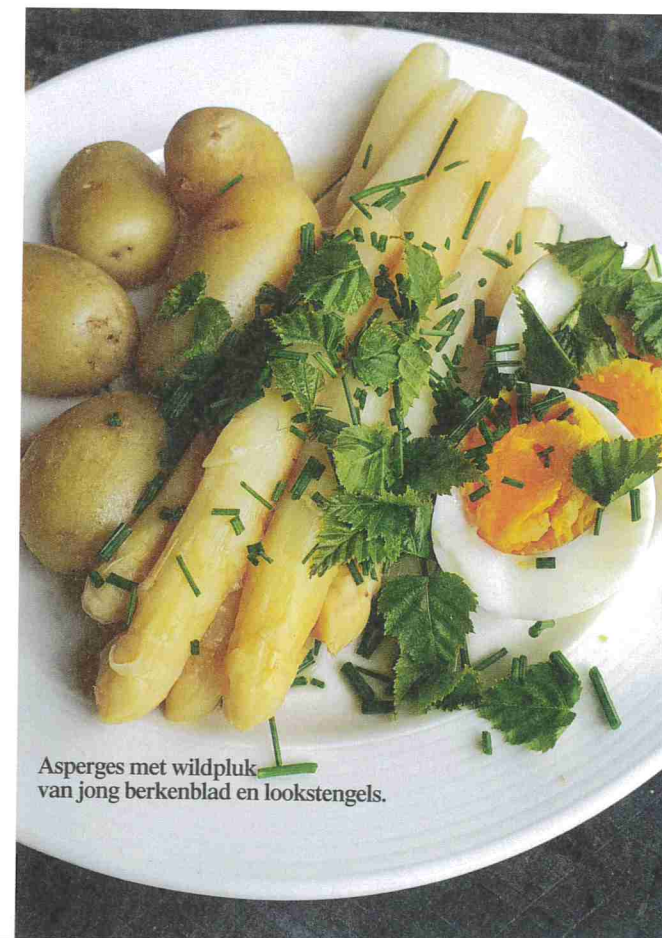


Voor de handel worden de asperges ingedeeld op maat.



## Wilde pesto

Serveer je asperges met een vegan pesto met olie, noten of pitten, en een bosje wildpluk van voorjaarsgroen zoals paardenbloemblad, hondsdrif, kraailook, daslook, zevenblad, veldkers, vogelmuur en veld- bloed- of ridderzuring. Breng op smaak met peper en eventueel zout.



Asperges met wildpluk van jong berkenblad en lookstengels.

**‘Je kunt asperges bij de supermarkt soms goedkoper krijgen, dus ik moet zorgen dat ik echt de allerlekkerste heb.’**



Milieubewust geteeld  
& dagelijks vers geplukt

Aardbeien vanaf half april

Frambozen vanaf begin mei

Bramen vanaf begin mei

Rode bessen vanaf eind juli

De echte Sallandse asperges worden geoogst vanaf eind april

## Boerderijwinkel

In de knusse boerderijwinkel van Ernie van der Kolk kun je naast asperges veel meer oogst van zijn land kopen, van zacht fruit als aardbeien, kersen, frambozen en bessen tot aardappels en appels. De aardbeien worden geteeld in een grote kas, maar ook buiten op stellingen. De frambozen en bramen worden buiten en binnen in tunnels geteeld. Ernie: “Op de meest milieuvriendelijke manier, dus zonder chemische bestrijdingsmiddelen.” Van het kleinfruit wordt in eigen huis jam en saus gemaakt en ook laat Ernie bij een wijnmakerij fruitwijnen maken. Verder vind je streekproducten als streekbierjies en streekkaas op de schappen.  
[www.ernievanderkolk.nl](http://www.ernievanderkolk.nl)

**TIP: Wil je Ernie’s asperges zelf proeven? Kijk voor adressen op [www.vechtdaloverijssel.nl/verrukkelijk-vechtdal/aspergediners](http://www.vechtdaloverijssel.nl/verrukkelijk-vechtdal/aspergediners)**