



Tips voor het schillen van asperges

Het schillen van asperges dient zorgvuldig te gebeuren. Het kost wel wat extra tijd en vereist enige handigheid, maar als u de volgende richtlijnen aanhoudt gaat het zeker goed:

- Was de asperges zorgvuldig
- Zet ze voor het schillen ruim een half uur in koud water
- Schil de asperges met een dunschiller of een speciale aspergeschiller
- Schil vanaf 2 cm onder de kop naar het uiteinde
- Schil royaal en zeker twee keer geheel rond, dakpansgewijs
- Snijd van het uiteinde minstens 2 cm af (het harde gedeelte)
- Leg de asperges tot de bereiding opnieuw in het koude water

De schillen en de ondereinden kun je bewaren en samen met het kooknat gebruiken als basis voor een overheerlijke aspergesoep.

Het bewaren van verse asperges doet u zo

Wikkel de asperges in een vochtige theedoek en leg deze daarna in de groentelade van uw koelkast. Verse asperge is op deze manier best een paar dagen houdbaar. Wilt u de asperges langer bewaren, dan kunt u ze ook invriezen:

- Schil de asperges zorgvuldig
- Na het wassen en drogen verpak je de asperges in een plastic zakje en vervolgens zo de vriezer in
- De asperge is nu 4 tot 6 maanden houdbaar
- Doe bij bereiding de bevroren asperge zo in de pan, dus niet eerst ontdooien

