

sæson

ASPARGES I SÆSON FRA APRIL TIL JUNI



EN HELT UTROLIG PLANTE

Aspargesplanten ligner mest af alt et gammeldags moppehoved fra en gulvmoppe. Et stort vilt bundt tykke rødder, som skal graves ned i en rende på 60-80 cm dybde. Efter 2 år, kan avleren høste på planterne - og alt efter markens tilstand kan der høstes i 4 - 6 år, før planten/marken skiftes ud. Aspargesrødder kan blive flere meter lange - over årene. Aspargeshøst er håndholdt og tidskrævende. I høsten af de hvide asparges kræver det desuden fingerspids-fornemmelse, fordi høsteren stikker kniven ned i jorden uden helt at kunne se, hvor aspargesen er. Alle asparges er således håndhøstet med kniv.

SOLEN BESTEMMER FARVEN

En grøn asparges har fået lov til at vokse over jorden og nyde solens stråler som hiver det grønne farvestof klorofyl ud af aspargesen. De hvide asparges vokser i volde under jorden - det mindste sollys vil give dem en farve, fx i toppen hvis den titter op. Nogle avlere dækker derfor aspargesbedet med plast, så de forbliver helt hvide, mens andre synes det er smukt at fx hovedet får en antydning af lilla eller grøn. Det er en æstetisk smag - hvor det helt sikkert også betyder noget, hvad køkkenerne efterspørger.

HYLD SÆSONEN I KØKKENET

Grønne asparges har en relativ kort sæson fra april til juni - de hvide asparges blot fra maj til juni. Brug dem flittigt og velovervejede i sæsonen. Giv dem gerne hovedrollen på tallerken, så får du mest værd for money.

Asparges holder sig bedst i en plasticpose på køl, så safterne bevares - jo mere tør rodenden er, desto mere væske er fordampet og du har mindre råvare til rådighed.

De grønne asparges kan du spise direkte fra marken, både helt rå og varmetilberedte. De hvide skal skrælles inden tilberedning - husk at kog skræller og ender til den blideste aspargesfond, den er guld værd til supper, saucer og kolde dressing-er. Du kan forlænge aspargesen på menuen ved at sylte og fermentere dem i sæsonen, hvor de tilmed også er bedst til prisen.

Få viden om sæson for frugt og grønt på sæson.dk

sæson

LUNE ASPARGES MED GRØN TEDRESSING OG NIGELLAFRØ



10 personer

Dressing

2 g grøn matcha tepulver
30 g risvineddike
30 g ristet sesamolie
15 g vindrukerneolie
15 g lys soya
3 g salt
5 g rørsukker

30 stk/700 g grønne asparges

200 g agurk, skåret i tern
100 g forårsløg, snittet
100 g radiser, skåret i tern eller både
200 g jordbær, skåret i tern eller både
20 g nigellafrø eller ristede sesamfrø

Pisk alle ingredienser sammen til dressingen i en stor skål.

Det er vigtigt at bruge matcha te, da almindelig grøn te bliver alt for bittert.

Skær agurk, forårsløg, radiser og jordbær i ønsket størrelse.
Damp de grønne asparges i saltet vand. Aspargesen skal stadig have bid.

Anret de varme asparges på et stort fad.

Vend grønt og jordbær i dressingen. Smag evt. til med ekstra salt og soya og anret salaten hen over de grønne asparges. Slut med et drys nigellafrø og server straks.

Server fx som tilbehør til fiskefrikadeller eller en grønsagstortilla.