Het aspergeseizoen is er weer: de tijd voor de lekkerste asperges. We houden van asperges en zijn blij dat het weer zo ver is. Ben je ook een echte fan? Laat het ons weten in de reacties en deel je recept.

Het witte goud: een delicatesse in de culinaire wereld. Heb je al asperges op? De goudschat is weer te vinden onder de Limburgse en Brabantse grond. Als ze eenmaal uitschieten, moet er gestoken worden en daarna is het hoogste tijd om ze te bereiden en ervan te genieten.

We kennen allemaal het traditionele recept: asperges met ham of zalm. Toch zijn er nog zo veel meer lekkere recepten met het witte goud. Probeer bijvoorbeeld een heerlijke maaltijdsalade met aardappels, sla, ei en natuurlijk de asperges.

We hebben weer heerlijke aspergesoep in de winkel. Heerlijk van smaak en heel gemakkelijk klaar te maken: thuis opwarmen. Dat is het enige wat je moet doen en vervolgens is het genieten van een smaakvolle soep.

Wat ga je vandaag eten? Zet onze heerlijke asperges op het menu. Kies een origineel recept en geniet van ons witte goud.

Bewaartip voor asperges: wikkel ze in een vochtige theedoek en bewaar ze in de koelkast. Hierdoor blijven ze stevig en knapperig.

We hebben niet alleen witte, maar ook groene asperges. Deze zijn ideaal om te verwerken in een lekker wokgerecht. Kom je de asperges naar keuze bij ons scoren? Tot snel!

Hoe eet je asperges het liefst? Op een traditionele manier of ga je voor meer variatie zoals op een pizza of in een quiche? Deel je recept hieronder en lees de recepten van anderen om zelf inspiratie op te doen.