



(John peters)

© John peters

Afscheid zonder tranen

Elke week struint deze krant recepties, premières en presentaties af op zoek naar een vleugje society en gezelligheid. Vandaag borrelen bij 'Adieu Asperge' in Arcen

DOOR RAY SIMOEN

Als salade met gemarineerde tonijn. In een enveloppe van filodeegje verpakt met kalfstaartstuk en selderijsschuim. Of gegrild en geserveerd met heilbot en truffel. Wim Hendrix en zijn vrouw Gert lieten zich gisteren alle culinaire hoogstandjes van de Noord-Limburgse aspergekoks goed smaken. Maar met gemengde gevoelens haptten ze de speelse variaties met het witte goud weg, die tijdens het Adieu Asperge festijn werden bereid. „Wat moeten we nu gaan eten?“, zegt de amateurkok hongerig. „We eten zes van de zeven dagen in de week asperges. We kunnen niet zonder“, glimlacht Gert. „Laatst hebben we ze gekaramelliseerd gegeten, gegrild met suiker, super“, vult Wim aan. Gegrild? Dat is niet besteed aan Pieter Smits, wiens Confrérie de l'Asperge Limbourgondïë voor de achtste keer gastheer is van het festijn, waar weinig traanvocht vloeit, wel veel witte wijn. „Net als vis moet ook asperge zwemmen.“ Smits - volgens velen de uitvinder van de asperge - houdt het op de klassieke versie: met ei, ham, botersaus en krieltjes. „En dan niet als tussengerechtje zoals bij de Belgen, maar als hoofdmaaltijd, en altijd een pond.“ Zijn vrouw Margiet geniet. Het seizoen zit erop, 2500 kilo witte knapen heeft ze geschild. Maar van aversie tegen asperges geen spoor.

Ook niet bij Limburgs asperge-ambassadeur René Brienen, hoewel het lange seizoen zijn sporen heeft nagelaten bij hem. Wit als een asperge oogt de kok uit Well. „Ik ga wat meer bij de grill staan. Krijg ik net zo'n gebronsd kleurtje als de asperges.”