



# Kanen met Krant

## voor 4 personen

- 12 witte asperges (AA)
- 2 groene chilipepers
- 2 el verse jonge tijm plus extra om te garneren (van een plantje)
- 4 el geraspte parmezaanse kaas
- sap van een halve limoen
- 1 dl eenvoudige olijfolie
- 1 pita
- 2 tl za'atar

## Gegrilde witte asperges met tijmschoeg en pitacroutons

**O**p zich is het best charmant van die witte asperges dat ze zich als laatste der Mohikanen nog aan hun seizoen houden. Eind maart steken ze voor het eerst de kop op en na de verjaardag van Johannes de Doper houden ze het voor gezien. Vertaald naar de Joodse kalender duurt die periode grofweg van Pesach tot en met Sjavoet. Dat is minstens een maand te lang. Dat zogenaamde witte goud komt ons inmiddels de neus uit, samen met de liters botersaus en hollandaise waarmee we het met groeiende weerszin naar binnen hebben zitten werken. Stoppen is geen optie, want weldra kán het niet meer en bovendien zijn ze nu net betaalbaar.

Het wekt geen verbazing dat het culinaire journaal elk jaar rond deze tijd aan het experimenteren slaat. In kranten en tijdschriften publiceren zij alternatieve receptuur die de sleur uit onze aspergeconsumptie moet halen. Dat lukt vrijwel nooit. Daarvoor zitten we te zeer gevangen in het keurslijf van zalm, (kalfs)ham, ei en bovengenoemde sauzen.

Het is daarom verfrissend om eens met buitenlandse ogen naar onze nationale knuffelgroente te kijken. In Israël kom je witte asperges maar zelden tegen. Ik heb er weleens een paar zien creperen op de boerenmarkt in de oude ha-

ven van Tel Aviv, maar in toffe restaurants zijn asperges groen. Dat is zonde, want in handen van Israëlische chefs zouden witte asperges veel spannender worden bereid dan bij ons. Om te beginnen zouden zij ze niet koken of stomen. Want hoe delicaat het resultaat ook moge wezen, naast die natte bleekscheten is elke begeleider met een beetje pit al snel te overheersend. Nee, in de innovatieve keukens van Tel Aviv zouden witte asperges op lage temperatuur in de oven worden gegaard om vervolgens op de grillplaat te belanden. Met stoere strepen zouden ze ten tonele verschijnen, zó vol van smaak dat ze naast een pikante saus fier overeind zouden blijven. Als finishing touch zouden Israëlische chefs er knapperige pitacroutons met za'atar overheen strooien. Je zou werkelijk waar niet weten wat je proefde. ■

### Bereiding

- Verwarm de oven voor op 150 graden. Schil de asperges zorgvuldig en snijd een stukje van de onderkant af. Wrijf de asperges in met wat olijfolie en leg in een zware (gietijzeren) pan. Zet deze 30 minuten afgedekt in de oven. De asperges moeten dan nog aan de

stevige kant zijn, ze gaan tenslotte nog op de grillpan.

- De saus is een variant op schoeg, de klassieke Jemenitische begeleider van sabich en falafel. Verwijder de steeltjes, zaden en zaadlijsten van de chilipepers. Doe met de tijm, parmezaan en limoensap in een maatbeker en pureer met de staafmixer. Voeg kleine scheutjes extra vergine olijfolie toe totdat een mooie gebonden saus ontstaat, die een fractie dunner is dan pesto.
- Laat een grillpan gloeiend heet worden. Zet tegelijkertijd een kleine pan op het vuur met een flinke laag eenvoudige olijfolie. Snijd de pita in kleine blokjes (halveren is niet nodig) en frituur in de olie totdat deze lichtbruin kleuren. Laat even uitlekken op keukenpapier en hussel er de za'atar door.
- Grill de asperges een kleine minuut aan beide kanten. Verdeel ze over de borden en bestrooi met grof zout. Lepel er wat mooie strepen tijmschoeg overheen en maak af met croutons. Garneer met takjes tijm.

recepten@niw.nl