De tafel van vier

Lente-koningin

Vier kookschrijvers nemen ons om beurten mee in hun keukens. Deze week steekt Jigal Krant een lenteklassieker in het nieuw, met een romige **aspergerisotto**.

Het witte asperge-seizoen begon dit jaar wéér iets vroeger. Begin maart, mijn gegoede buurtgenoten waren nog op wintersport, trof ik ze aan in de supermarkt. Hoe lang ze daar al lagen weet ik niet, want asperges steken stilletjes de kop op. Misschien is dat waarom wij nuchtere Hollanders de asperge tot 'koningin der groenten' hebben gekroond. Haar exclusieve imago ten spijt is de asperge altijd zo lekker gewoon gebleven. Aan haar bleke, slungelige lijfje geen polonaise. Er wordt geen party in het Hilton voor haar georganiseerd en het eerste kistje komt niet onder de hamer. Ik vind dat oneerlijk. Want de asperge is écht Hollands en we kunnen maar kort van haar genieten. Dat kun je over Hollandse Nieuwe niet zeggen.

Een kijkje in de pannen van Raghenie Bhawanie, Samuel Levie, Emma de Thouars en **Jigal Krant,** auteur van onder meer *TLV* en *TLV Vegan*.

Stuntprijzen

De eerste asperges danken hun vroege oogst aan energieslurpende teeltmethoden. Gedwee laat ik deze voordringers aan me voorbijgaan, want dat is beter voor klimaat en portemonnee. Inmiddels liggen de stengels van de koude grond alweer een tijd in de schappen en hoeven we niet meer te dokken voor de noviteit. Sterker, we hebben er in korte tijd zoveel naar binnen geschransd, dat we slechts nog door stuntprijzen te porren zijn voor een laatste aspergemaal. Omdat de klassieke bereiding met boter- of hollandaisesaus ons onderhand de neus uitkomt, bedacht ik voor de verandering iets anders: aspergerisotto. Zonder boter, kaas en eieren, maar tóch heel romig. Zo lekker, dat ik durf te wedden dat u dit seizoen nog wel vaker asperges eet.

Ingrediënten voor 4 personen

- 12 witte asperges (maat AA1), geschild
- 1,5 liter ongezoete amandelmelk
- 3 buisjes saffraan
- 1 steranijs
- 3 grote sjalotten, ragfijn gesnipperd
- extra vergine olijfolie
- 225 g risottorijst
- 2 tenen knoflook, geraspt
- 125 ml witte wijn
- 1 volle el shiro miso
- 1 citroen
- knoflookolie
- blaadjes van 6 takjes dragon
- sumak
- 50 g amandelstiften, licht geroosterd

Witte-aspergerisotto met saffraan en amandelen

Verdun de amandelmelk met 500 milliliter water en breng aan de kook in een hoge pan. Hou het vuur laag en blijf erbij, want amandelmelk kookt snel over. Voeg de schillen en een theelepel zout toe en laat afgedekt op laag vuur 15 minuten trekken. Zeef de melk en breng opnieuw aan de kook. Snij de asperges halverwege schuin door en kook de toppen in de amandelmelk in 5 minuten beetgaar. Schep ze met de schuimspaan uit de pan en houd apart. Snij de overgebleven aspergestelen in kleine blokjes en laat met de saffraan en steranijs 20 minuten pruttelen in de melk. Verwijder de anijs, pureer met de staafmixer en hou het warm.

Fruit de sjalotjes in een pan met dikke bodem op halfhoog vuur in olijfolie. Voeg na 2 minuten de rijst en knoflook toe. Als de rijstkorrels glimmen van het vet mag de wijn erbij, en als die is opgenomen een soeplepel asperge-amandelbouillon. Roer regelmatig en geef de rijst steeds te drinken als droogkoken dreigt. Ga zo 25 minuten door tot de risotto al dente en romig is. Zet het vuur uit en roer de miso door de risotto. Breng op smaak met een kneep citroensap. Verhit een scheutje knoflookolie in een koekenpan en bak de aspergetoppen rondom licht goudbruin. Schep de risotto op borden en garneer met dragon, aspergetoppen, amandelstiften en sumak. Serveer met een partje citroen.