n° 4 - 15/02/2021

La Gazzetta della Pasta

Your regular newsletter with recipes, news, product launches ... and much more !

Préface

Ce nouveau numéro continue à flotter dans le nouvel élan du printemps, mais espère également que la réouverture de l'horeca ne se fera pas attendre. Avec tous nos lecteurs, que vous soyez chef en cuisine ou un simple gourmand, nous espérons pouvoir revivre bientôt la convivialité d'un restaurant. Et si nous respectons strictement toutes les règles, cela sera certainement possible dans un avenir proche.

Ce numéro de La Gazzetta della Pasta est à nouveau bien rempli: plusieurs recettes de notre propre chef avec des mini-macaronis ou des pappardelles, un tout nouveau risotto de base prêt-à-l'emploi qui offre des possibilités infinies pour un large éventail de recettes de risotto connues ou innovantes, et même un focus sur la sauce hollandaise, une sauce à tout faire en cuisine et un excellent compagnon des asperges, du poisson, du chou-fleur et bien plus encore. On ne révèle pas tout. Découvrez-le par vous-même.

Bonne lecture!

Voorwoord

Dit nieuwe nummer blijft verder zweven op het nieuw elan dat de lente met zich meebrengt, maar hoopt tegelijk dat de heropening van de horeca niet te lang op zich laat wachten. Samen met al onze lezers, of je nu een chef bent of een lekkerbek, hopen we dat we de warme gezelligheid in een restaurant terug kunnen beleven. En als we allemaal de regels respecteren, zit dat er binnen afzienbare tijd wel in.

Deze La Gazzetta della Pasta is weer goed gevuld: aardig wat leuke recepten van onze huiskok met mini-macaroni of pappardelle, een nieuwe kant-en-klare basisrisotto die eindeloze mogelijkheden biedt voor een breed spectrum van gekende of innoverende risotto-recepten, en toch ook nog even de schijnwerpers richten op de Hollandaise saus, een manusje-van-alles in de keuken en goed gezelschap voor asperges, vis, bloemkool en nog zoveel meer.

We verklappen niet alles. Ontdek het zelf maar.

Veel leesgenot!

Visitez également notre nouveau site web - Bezoek ook zeker onze nieuwe website !
www.thesmilingcook.com

Nouveau produit | **Nieuw product**

Finalement la solution rentable pour un plat laborieux !

Eindelijk een rendabele oplossing voor een tijdrovend gerecht !

Risotto
réf. B13 (5 x 1 kg)

Ce nouveau risotto de base prêt à l'emploi a été produit dans le respect de toutes les règles de l'art. Cuit lentement dans un bouillon de légumes et finalisé avec un fromage neutre, le résultat est impressionnant: un plat de base crémeux et onctueux qui peut être personnalisé en un clin d'œil et selon le choix de chaque chef. En y ajoutant un ou deux ingrédients supplémentaires tels que des fruits de mer, des champignons ou des asperges, vous réalisez des plats savoureux !

Risotto
ref. B13 (5 x 1 kg)

Deze nieuwe kant-en-klare basisrisotto werd gemaakt met respect voor alle regels van de kunst. Langzaam gegaard in een groentebouillon en opgewerkt met een neutrale kaas, mag het resultaat er zijn: een romig en smeuïg basisgerecht dat in een oogwenk gepersonaliseerd kan worden naar keuze van elke chef.
Mits eenvoudige toevoeging van 1 of 2 extra ingrediënten zoals zeevruchten, padden-stoelen of asperges laat je elke klant genieten!

La parole à notre chef
Onze chef aan het woord

À partir de son état congelé, ce risotto de base prêt à l'emploi se prépare facilement et ce à la hauteur de chaque cuisine. Et pour un meilleur résultat, ne pas décongeler avant la cuisson !
Vanuit diepgevroren toestand is deze kant-en-klare basisrisotto eenvoudig te bereiden en dit op maat van elke keuken. En voor het beste resultaat, zeker niet ontdooien vóór bereiding.

Possibilités de préparation

- *poêle: ajoutez le risotto de base congelé en remuant aux ingrédients chauds déjà préparés de votre recette. Faites cela pendant quelques minutes jusqu'à le tout soit chaud.*
- *four vapeur: 1 kg - 50% vapeur - 150° C pendant 10 min.*
- *micro-ondes: 500 g dans un récipient fermé - 4 min. à intensité élevée - remuer et continuer à chauffer pendant 2 à 3 min.*

Bereidingsmethodes

- *pan: de diepgevroren basisrisotto al roerend toevoegen aan de warme, reeds klaargemaakte ingrediënten van uw risottorecept. Doe dit enkele minuten tot het geheel warm is.*
- *combisteamer: 1 kg - 50% stoom - 150° C gedurende 10 min.*
- *microgolf: 500 g in gesloten recipiënt - 4 min. op hoge stand - omroeren en nog 2 à 3 min. bijwarmen.*

Disponible en fin de la semaine prochaine !

Einde volgende week verkrijgbaar !

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

Ingrédients

- Risotto (B13) 450 g
- Mélange de champignons de bois 200 g
- Thym 1 branche
- Parmesan râpé 10 à 15 g
- Beurre 10 g
- Échalote hachée 5 g
- Sel et poivre

Préparation

Brosser/nettoyer les champignons et coupez-les. Nettoyer et effeuiller la branche de thym. Faire dorer l'échalote hachée, le thym et les champignons dans une poêle bien chaude avec le beurre et assaisonner. Réserver les plus beaux morceaux de champignons pour la déco. Laisser le reste des champignons dans la poêle.

Diminuer le feu et verser le risotto congelé dans la poêle. Réchauffer le tout à feu doux en mélangeant. Une fois le risotto prêt et bien chaud, ajouter 10 g de Parmesan en mélangeant. Dresser le risotto dans un bol ou tray à emporter, décorer avec le reste des champignons et une branche de thym.

RISOTTO MET BOSPADDENSTOELEN

Ingrediënten

- Risotto (B13) 450 g
- Mengeling bospaddenstoelen 200 g
- Tijm 1 takje
- Parmezaanse kaas 10 à 15 g
- Boter 10 g
- Gehakte sjalot 5 g
- Peper en zout

Bereiding

Borstel/reinig de champignons, en snijd ze in partjes. Reinig het takje tijm en pluk de blaadjes. Bak de fijngehakte sjalot, tijm en champignons in een hete pan met de boter en breng op smaak. Bewaar de mooiste stukjes champignons voor decoratie, maar laat de rest in de pan.

Zet het vuur lager en giet de bevroren risotto in de pan. Verhit de risotto al roerend op laag vuur. Is de risotto klaar en warm, voeg dan al roerend 10g Parmezaanse kaas toe.

Schik de risotto in een bowl of take away schaaltje, garneer met de rest van de paddenstoelen en werk af met een takje tijm.

RISOTTO AUX ASPERGES ET PANCETTA

Ingrédients

- Risotto (B13) 450 g
- Pancetta en tranches 5 pcs.
- Asperges vertes +/- 10 pcs.
- Huile d'olive ½ c.à.c.
- Parmesan râpé 10 g
- Sel et poivre

Préparation

Nettoyer et couper le talon des asperges. Blanchir les asperges et les refroidir dans de l'eau glacée. Disposer la pancetta sur du papier cuisson et passez-la au four (8 minutes à 180° C).

Réchauffer le risotto dans une poêle bien chaude et ajouter 10 g de Parmesan râpé. Mélanger et assaisonner si nécessaire.

Huiler et assaisonner les asperges. À l'aide d'une grille ou d'une poêle à griller, griller les asperges. Couper quelques asperges en fines rondelles. Dresser le risotto joliment et décorer avec les asperges grillées, les rondelles d'asperges et les chips de pancetta.

ASPERGE-RISOTTO MET PANCETTA

Ingrediënten

- Risotto (B13) 450 g
- Pancetta schijven 5 st.
- Groene asperges +/- 10 st.
- Olijfolie ½ kl
- Parmezaanse kaas 10 g
- Peper en zout

Bereiding

Maak de asperges schoon en verwijder de onderste harde stukken. Blancheer de asperges en koel af in ijswater. Schik de pancetta op bakpapier in de oven (8 minuten op 180° C).

Verwarm de risotto in een hete pan en voeg al roerend 10 g geraspte Parmezaanse kaas toe. Meng en breng op smaak naar wens.

Olie en kruid de asperges en rooster de asperges met een grillpan of op een grill. Snijd wat asperges in kleine stukjes. Schik de risotto mooi op een bord en garneer met de gegrilde asperges, de aspergestukjes en de pancetta chips.

SAUMON AU RISOTTO À L'ANETH ET ASPERGES

Ingrédients

- Risotto (B13) 250 g
- Filet de saumon 200 g.
- Asperges blanches 5 pcs.
- Huile d'olive 2 c.à.c.
- Aneth haché 1,5 c.à.s.
- Sel et poivre

Préparation

Nettoyer les asperges. Cuire les asperges à l'eau ou au four vapeur. Huiler et assaisonner le saumon. Marquez-le d'abord au grill et terminer la cuisson au four. Verser le risotto dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile d'olive. Mélanger en permanence dans la poêle pour éviter que le risotto accroche. La préparation ne prendra alors que 2 à 3 minutes si vous mélanger tout le temps. Mélanger l'aneth haché au risotto juste avant de servir et assaisonner si nécessaire.
Dresser le risotto à l'aide d'un emporte-pièce sur une assiette chaude, disposer joliment le saumon et les asperges sur l'assiette et décorer avec une branche d'aneth et quelques feuilles de cresson.

ZALM MET DILLE-RISOTTO EN ASPERGES

Ingrediënten

- Risotto (B13) 250 g
- Zalmfilet 200 g
- Witte asperges 5 st.
- Olijfolie 2 kl.
- Gehakte dille 1,5 el.
- Peper en zout

Bereiding

Maak de asperges schoon, schil ze en gaar ze in water of in de steamer. De zalm lichtjes oliën en kruiden. Eerst even aangrillen op de grill en dan verder garen in de oven.
Giet de risotto in een hete pan met een scheutje olijfolie. Roer constant in de pan om aanbakken van de risotto te voorkomen. De bereiding duurt slechts 2 tot 3 minuten als je voortdurend roert. Meng de gehakte dille vlak voor het serveren door de risotto en breng indien nodig op smaak.
Schik de risotto met behulp van een vormpje op mooi een heet bord, met de zalm en de asperges mooi en decoreer met een takje dille en een paar blaadjes waterkers.

LES ASPERGES DU CHEF

Ingrédients

- Sauce hollandaise (H34) 120 g
- Asperges blanches 6 pcs.
- Saumon fumé 1 tranche
- Crevettes grises 50 g
- Citron 1 tranche
- Aneth (facultatif)
- Sel

Préparation

Éplucher les asperges soigneusement mais de manière approfondie. Faire bouillir les asperges dans une grande quantité d'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendre ou au four à vapeur en fonction des quantités. Égouttez-les sur une serviette en tissu propre pour que l'excédent d'eau en sorte. Chauffer la sauce dans un caquelon ou suivant les instructions indiquées sur l'emballage. Dresser les asperges, nappez-les de sauce hollandaise chaude, disposer la chiffonnade de saumon et les crevettes grises, décorer avec le citron et l'aneth.

ASPERGES VAN DE CHEF

Ingrediënten

- Hollandaise saus (H34) 120 g
- Witte asperges 6 st.
- Gerookte zalm 1 schijf
- Grijze garnalen 50 g
- Citroen 1 schijfje
- Dille (facultatief)
- Zout

Bereiding

Schil de asperges voorzichtig maar grondig. Kook ze gaar in ruim gezouten water of in de steamer, afhankelijk van de benodigde hoeveelheden. Laat ze uitlekken op een schone handdoek, zodat het overtollige water eruit kan. Verhit de saus in een pan of volgens de instructies op de verpakking. Dresseer de asperges en nappeer met de warme Hollandaise-saus, schik de zalmschijfjes en grijze garnalen mooi op het bord en garneer met citroen en dille.

Sauce Hollandaise Saus

ref. H34 (6 x 1 kg)

- un produit stable qui se conserve donc très bien au bain marie et se remontre à la minute avec un morceau de beurre.
- een stabiel product dat daarom zeer goed bewaart in een bain-marie en zich à la minute laat opwerken met een klontje roomboter.

MINESTRONE

Ingrédients

- Mini Macaroni (A8 - *garniture*) 100g
- Sauce Arrabiata (H10) ½ c.à.s.
- Céleri en dés moyens 50 g
- Haricots verts en tronçons 50 g
- Carottes en dés moyens 70 g
- Courgettes en dés moyens 50 g
- Haricots géants blancs cuits +/- 50 g
- Ail écrasé ½ gousse
- Oignon blanc haché ¼ pc.
- Bouillon de poule 350 ml
- Huile d'olive 1 c.à.s.
- Poivre et sel
- Thym

Ingrediënten

- Mini Macaroni (A8 - *garnituur*) 100g
- Arrabiata-saus (H10) ½ kl.
- Selder in brunoise 50 g
- Princessbonen in stukjes 50 g
- Wortelen in brunoise 70 g
- Courgettes in brunoise 50 g
- Reuze witte bonen gekookt +/- 50 g
- Geplette look ½ teentje
- Gehakte witte ui ¼ st.
- Kippenbouillon 350 ml
- Olijfolie 1 el.
- Peper en zout
- Tijm

Préparation

Dans un faitout, faire suer l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive, puis ajouter la sauce arrabiata et après 1 minute, ajouter tous les autres légumes et le thym sauf les haricots blancs géants. Mouiller avec le bouillon, assaisonner. Laisser cuire à feu moyen, à couvert pendant 20 minutes. Après 20 minutes, ajouter les haricots blanc géant et laisser cuire encore 5 minutes à petit feu. Plonger les mini-macaronis congelé dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 30 secondes et égouttez-les. Dresser les pâtes dans une assiette creuse chaude, verser le bouillon par-dessus et disposer la garniture. Accompagner d'un filet d'huile d'olive, parmesan rappés et quelque feuille de basilic.

Bereiding

Fruit in een braadpan de ui en knoflook met olijfolie, voeg dan de arrabiatasaus toe en na 1 minuut alle andere groenten en tijm, met uitzondering van de reuze witte bonen. Voeg de bouillon toe en breng op smaak. Dek af en kook op middelhoog vuur gedurende 20 minuten. Voeg daarna de witte bonen toe en laat 5 min. verder koken op laag vuur. Verwarm de bevroren mini-macaroni 30 seconden in licht gezouten kokend water en laat ze uitlekken. Schik de pasta in een heet soepbord, giet de bouillon erover en verdeel de garnituur. Serveer met een scheutje olijfolie, gehakte Parmezaan en enkele basilicumblaadjes.

SALADE PRINTANIÈRE À LA GRECQUE

Ingrédients

- Mini Macaroni (A8) 300 g
- Concombre en petit dés 40 g
- Radis en julienne 3 pcs.
- Poivron rouge en petit dés ¼ pc.
- Féta émiettée 50 g
- Jus de citron ½ citron
- Ciboulette hachée 5 g
- Oignon rouge émincé finement 10 g
- Huile d'olive 1 c.à.s.
- Poivre et sel
- Menthe (déco)
- Tomates cerises multi-couleurs (déco)

LENTESALADE À LA GRECQUE

Ingrediënten

- Mini Macaroni (A8) 300 g
- Komkommer in brunoise 40 g
- Radijsjes in julienne 3 st.
- Rode paprika in brunoise ¼ st.
- Verkruimelde fetakaas 50 g
- Citroensap ½ citroen
- Gehakte bieslook 5 g
- Dungesneden rode ui 10 g
- Olijfolie 1 el.
- Peper en zout
- Munt (decoratie)
- Veelkleurige kerstomaatjes (decoratie)

Préparation

Dégeler les pâtes (pour accélérer ce processus, vous pouvez également vite réchauffer les pâtes à la vapeur ou les passer sous de l'eau froide). Déposer les pâtes dans un grand plat, verser le jus de citron et l'huile par-dessus. Mélanger le tout et assaisonner, ajouter le concombre, le poivron, les radis, l'oignon et la ciboulette hachée et mélanger à nouveau. Dresser dans un bol et garnir avec la feta émiettée ainsi qu'avec la menthe et les tomates-cerises.

Tuyau

Il est possible de réaliser cette recette en ligne froide. Placer les pâtes congelées dans un plat et déposer la garniture par-dessus sans mélanger (ne pas mettre la ciboulette pour éviter qu'elle « brûle » à cause du froid). Couvrir et laisser dégeler en chambre froide. Une fois dégeler, verser le jus de citron, l'huile et mélanger soigneusement.

Bereiding

Ontdooi de pasta (om dit proces te versnellen kan je de pasta ook steamen of afspoelen onder stromend koud water). Leg de pasta in een grote schaal. Giet het citroensap en de olie erover. Meng alles door elkaar en breng op smaak. Voeg de komkommer, paprika, radijsjes, ui en gehakte bieslook toe en meng opnieuw. Schik alles in een kom en garneer met de verkruimelde fetakaas, munt en kerstomaatjes.

Tip

Het is eenvoudig om dit recept in de koude lijn te bereiden. Leg de bevroren pasta in een schaal en leg de garnituur erop zonder te mengen (voeg echter de bieslook niet toe om 'aanbranden' door de kou te vermijden). Dek af en laat ontdooien in een koude ruimte. Eenmaal ontdooid, giet je er het citroensap en de olie erbij, dan goed mengen.

PAPPARDELLE ‘NDUJA E LIMONE

Ingrédients

- Pappardelle (A20) 350 g - 7 nids
- ‘Nduja (à tartiner) 3 c.à.s.
- Citron jaune Bio 1 pc.
- Parmesan râpé 20 g
- Poivre et sel
- Basilic ciselé 5 feuilles
- Basilic (déco)

Préparation

Zester la moitié du citron en fine julienne et le reste en "râpé", presser le citron pour en récupérer le jus. Blanchir la julienne de zeste de citron jaune. Plonger les pappardelles dans de l’eau bouillante légèrement salée pendant 75 secondes et égouttez-les.

Faire fondre 2/3 du ‘Nduja dans une grande poêle bien chaude. Une fois le ‘Nduja fondu et chaud, ajouter les pappardelles chaude dans la poêle et verser le jus de citron ainsi que le zeste "râpé" du citron. Mélanger le tout délicatement, gouter et assaisonner si nécessaire. Dresser de préférence dans des assiettes chaudes ou trays à emporter et garnir de zeste de citron blanchi, basilic ciselé et parmesan râpé.

Ingrediënten

- Pappardelle (A20) 350 g - 7 nestjes
- ‘Nduja (smeerbaar) 3 el.
- Gele bio-citroen 1 st.
- Geraspte Parmezaan 20 g
- Peper en zout
- Gehakte basilicum 5 blaadjes
- Basilicum (decoratie)

Bereiding

Snij de helft van de citroen-zeste in fijne julienne, rasp de rest en pers de citroen uit om het sap te recupereren. Blancheer de in julienne gesneden citroen-zeste. Verwarm de pappardelle vanuit diepgevroren toestand gedurende 75 seconden in licht gezouten kokend water en giet ze af.

Smelt 2/3 van de ‘Nduja in een grote, hete pan. Zodra de ‘Nduja gesmolten en warm is, voeg je de hete pappardelle toe aan de pan en giet je het citroensap en de citroenschil erin. Meng alles voorzichtig, proef en breng eventueel op smaak. Schik bij voorkeur op hete borden of in take away schaaltjes, en garneer met geblancheerde citroenschil, gehakte basilicum en gehakte Parmezaanse kaas.

Pappardelle (nid/nestje 50 g)
ref. A20 (1 x 5 kg)

Pâtes longues, larges de 22 mm, parfaitement cuites 'al dente' et surgelées individuellement en nids de 50 g, ce qui facilite le portionnement. Prêtes en 75 sec. dans de l'eau bouillante légèrement salée.

Brede slierten van 22 mm, perfect 'al dente' gekookt en individueel diepgevroren in nestjes van 50 g, wat portioneren makkelijk maakt. Opgewarmd in slechts 75 sec. in licht gezouten kokend water.

Mini Macaroni
ref. A8 (4 x 2,5 kg)

Petite tube bien formée, surface lisse, parfaitement cuite 'al dente' et prête en 30 sec. dans de l'eau bouillante légèrement salée.

Klein fijn gevormd en glad buisje, perfect 'al dente' gekookt en klaar in 30 sec. in licht gezouten kokend water.

Spaghetti Complet/Volkoren (nid/nestje 50 g)
ref. A15-VK (1 x 5 kg)

Spaghetti complet parfaitement cuite 'al dente' et surgelées individuellement en nids de 50 g, ce qui facilite le portionnement. Se réchauffe en 75 sec. dans de l'eau bouillante légèrement salée.

Perfect 'al dente' gekookte volkoren spaghetti, individueel diepgevroren in nestjes van 50 g, wat portioneren gemakkelijk maakt. Klaar in slechts 75 sec. in licht gezouten kokend water.

Hollandaise sauce/saus
ref. H34 (6 x 1 kg)

La Hollandaise est l'une des 5 sauces de base de la cuisine Française. Elle se remontre à la minute au goût de chacun et se conserve pendant 24 mois dans l'emballage original fermé et ce à température ambiante.

Hollandaise is één van de 5 basissauzen van de Franse keuken. Ze kan opgewerkt worden naar ieders smaak en is in haar originele gesloten verpakking 24 maanden houdbaar vanaf productie op kamertemperatuur.

Qu'est-ce que les asperges ont à voir avec un ... "pot de chambre"?

'Un pot de chambre est synonyme de «seau de nuit». Cet objet faisait partie de chaque chambre à coucher depuis des décennies et son nom semblera certainement familier aux personnes de plus de 60 ans parmi nous. Mais qu'est-ce que les asperges ont à voir avec cela?

Asparagine

Eh bien, vous le savez ou vous ne le savez pas: les asperges peuvent provoquer une odeur particulière lorsque vous urinez. Cette odeur typique est originaire de la présence de spores sulfureuses (asparagine) dans les asperges. Notre foie transforme cette substance en soi-disant méthyle mercaptans, des composés sulfureux volatils qui quittent notre corps par l'urine. Et il y a une odeur à cela que nous sentons à la toilette.

L'asparagine est un acide aminé naturel et son nom est logiquement dérivé de l'asperge. En 1806, deux scientifiques français, Nicolas-Louis Vauquelin et Jean-Pierre Robiquet, ont été les premiers à isoler cet acide aminé du jus d'asperges.

Jusque-là, c’est la vérité. Ce qui suit sera sujet pour votre propre imagination

Des asperges coûteuses

Au 18ème siècle, un baron français se promenait à Paris et a vu une botte d'asperges dans la vitrine de la célèbre maison Chevet, apparemment les premières asperges de la saison et la seule botte à Paris.
Elles ont dû être très chers car le baron ne les achète pas et décide de les acheter plus tard dans la saison.

Une drôle d'odeur

Le soir cependant, il dîne dans son restaurant bien-aimé et exclusif Le Grand Véfour. Il rentre à la maison légèrement ivre et s'endort. Au milieu de la nuit, il doit répondre à certains besoins sanitaires et utilise son seau de nuit. Quand il se réveille le matin, il sent une odeur particulière dans sa chambre. Il se demanda s'il avait quand-même acheté et mangé cette botte d'asperges après tout?

Il voulait tout savoir à ce sujet. Il retourna à l'épicerie en début d'après-midi pour demander qui avait acheté cette première botte d'asperges. « Le restaurant Le Grand Véfour », a répondu l’épicier.

Le baron comprit aussitôt ce qui s'était passé la veille lors de sa présence bien trempée au restaurant.

Vérité ou anecdote? Peu importe: juste agréable à lire.

Wat hebben asperges te maken met een … ‘pispot’?

'Pispot’ is eerder een ordinair woord voor ‘po’ of ‘nachtemmer’. Dit voorwerp was de voorbije decennia onderdeel van elke slaapkamer en de naam zal zeker nog bekend in de oren klinken bij de 60-plussers onder ons. Maar wat hebben asperges hiermee te maken?

Asparagine

Wel, je weet het of je weet het niet: asperges kunnen een speciaal luchtje nalaten bij het plassen. De typische geur wordt veroorzaakt door de aanwezigheid van zwavelhoudende sporen (asparagine) in de aspergeplant. Onze lever zet deze stof om in zogeheten methylmercaptanen, vluchtige zwavel-verbindingen die via de urine ons lichaam verlaten. En daar zit een geurtje aan dat we dan ruiken op het toilet.

Asparagine is een natuurlijk voorkomend aminozuur en de naam werd logischerwijze afgeleid van asperge. Twee Franse wetenschappers, Nicolas-Louis Vauquelin en Jean-Pierre Robiquet, isoleerden namelijk in 1806 als eersten dit aminozuur uit het sap van asperges.

Tot daar de waarheid. Wat nu komt laten wij aan jouw eigen verbeelding over.

Dure asperges

Een Franse baron wandelde in de 18e eeuw door Parijs en zag in de etalage van de gekende groentewinkel Maison Chevet een bussel asperges liggen, blijkbaar de eerste van het seizoen en de enige bussel in Parijs. Ze zullen wel echt heel duur geweest zijn want de baron koopt ze niet en beslist te wachten tot verder in het seizoen.

Een 'fris' geurtje

’s Avonds gaat hij echter souperen in zijn geliefd en exclusief restaurant Le Grand Véfour.Hij komt lichtjes beneveld thuis en gaat slapen. Midden in de nacht moet hij voldoen aan bepaalde sanitaire behoeftes, gebruikt zijn nachtemmer en wordt ’s morgens wakker en ruikt een eigenaardige geur in zijn slaapkamer. Hij vroeg zich af of hij die bussel asperges nu toch had gekocht en opgegeten?

Hij wilde er het fijne van weten en wandelde in de vroege namiddag terug naar de groentewinkel met de vraag wie die enige bussel vroege asperges nu had gekocht. "Restaurant Le Grand Véfour" was het antwoord van de groenteboer.

De baron begreep onmiddellijk wat er de vorige avond tijdens zijn goed overgoten aanwezigheid in het restaurant was gebeurd.

Waarheid of anekdote? Maakt niet uit: gewoon prettig om lezen.