

## Het voorjaar is begonnen!



Ik hoor regelmatig; 'Koolzaad, dat zijn toch van die mooie gele velden?' Inderdaad, die gele velden. Sinds vorige week staat het koolzaad weer in bloei. Ondanks dat ik al jaren koolzaad teel, blijf het ik het een mooi gezicht vinden! Het jonge frisgroene blad van de bomen op de achtergrond en het prachtige bloeiende gele veld op de voorgrond geeft mij een heerlijk voorjaarsgevoel!

Ook asperges, het witte goud, zijn een typisch voorjaarsproduct. De combinatie van sappige asperges in combinatie met Brassica Koolzaadolie zorgt voor een ultieme smaakbeleving! In deze nieuwsbrief een recept voor de lekkerste asperges!

Colzaco heeft vele aanvragen gekregen van imkers of zij hun volken een plekje mogen geven bij een koolzaadveld, en deze bijenkasten zijn inmiddels geplaatst! Wij zijn blij dat wij hier een bijdrage aan mogen hebben leveren!



Namens Colzaco  
**Antoon Kleverkamp**  
**Secretaris**

---

## Voorjaarsrecept met asperges!

**Ingrediënten:** 10 witte asperges, Brassica Classic of Culinair, ovenvaste schaal.



**Bereidingswijze:** Schil de asperges, leg ze in de ovenvaste schaal en overgiet met Brassica koolzaadolie, tot de asperges helemaal onderstaan. Door de asperges te konfijten (of eigenlijk op lage temperatuur langzaam garen) blijft alle smaak en sappigheid behouden!

Asperges gaan goed samen met de subtiele botersmaak van Brassica Culinair, maar Brassica Classic kan in dit recept ook goed worden gebruikt! Zet de schaal in een voorverwarmde oven (90 graden) voor ongeveer 30 minuten (het aantal minuten is ook afhankelijk van de dikte van de asperges). Keer de asperges halverwege! Prik in de asperges om te kijken of ze gaar zijn! Let op dat ze niet té slap worden. Haal

de asperges uit de olie en leg ze op een bord. Erg lekker door een salade! Gooi de olie niet weg, deze bevat nu een subtiele aspergesmaak en kan daardoor goed worden gebruikt als bijvoorbeeld dressing voor door de salade of rauwkost!