



### Waterweg

Geen aspergepan? Samen met dit afgietdeksel lukt het in een gewone ook. **Rosti Mepal, €3**



### Veilig schillen

Met een handpalm-schiller kun je met één vinger het werk aan, zonder in je andere vingers te snijden.

**Palm Peeler, €7,95**



### Draaien maar

Ook traditioneel: nootmuskaat over de asperges. Rasp in een handomdraai dankzij de geïntegreerde veer. **Gusto, €17,95**

**waschbaer.nl**



### Van de kook

Asperges bereiden zonder overkookgevaar met een hangmannetje.

**Lid sid (2 st.), €12,95**



### Handleiding

- De versheid is te controleren door twee asperges zachtjes langs elkaar te wrijven. Als het goed is, 'piepen' ze.
- Bewaar asperges in de koelkast, in een vochtige doek gewikkeld, of in een plastic zak. Anders drogen ze uit.
- Wil je ze langer dan enkele dagen bewaren, vries ze dan geschild maar ongekookt in. Niet ontdooien voor de bereiding; doe ze bevroren de pan in.
- Schil niet zuinig: de buitenkant is hard en draderig en bovendien bitter, dat eet niet lekker.
- Kook ze bij voorkeur rechtop in een hoge aspergepan, maar in een ruime gewone pan lukt natuurlijk ook. Bind ze dan wel losjes bijeen, zodat de kopjes niet kapot stoten.
- Afhankelijk van de dikte kook je ze in 10 tot 15 minuten gaar. Prik met een vorkpunt om te voelen hoe zacht ze zijn.



### Kippenklusje

Een eitje koken in de magnetron zonder dat het explodeert? Stop het ei terug in de kip!

**Microwave Boiley, €9**



### Dunschiller

Het is even een klusje, maar met dit scherpe snijdertje wel zo snel. Je kunt er ook mooie kaaskrullen mee maken.

**Kitchenaid, €12**

### Fijn

De traditionele peterselie in één beweging gesnipperd met deze kruidenschaar. **Westmark, €9,90**