

Alle kinderen aan de asperge, met hulp van de chef

ASPERGEPROEVERIJ REPORTAGE



Sterrenchef Edwin Soumang van restaurant One in Roermond laat kinderen zien waar de aspergeproeverij om draait.

©
Jan-Paul Kuit



Hanneke Drohm

Als je als kind in Limburg opgroeit, dan eet je toch zeker asperges? Vroeger misschien. Anno 2025 belandt het witte goud lang niet in elk gezin op het bord. En staat asperge op het menu, is het nog maar de vraag of de 'kids' het pruimen. Hoe krijg je daar verandering in? We riepen de hulp in van sterrenchef Edwin Soumang van restaurant ONE in Roermond.

Roermond - Of chef-kok Edwin Soumang de uitdaging aandurft? Asperges serveren aan kinderen? Nou en of! „Kinderen lusten steeds minder”, is zijn indruk. „Dat geldt niet alleen voor asperges, maar voor alle groente.” Hoe denkt hij de jongens en meisjes van basisschool Aan de Roer – de proefkonijnen van vandaag – dan toch aan het witte goud te krijgen?

Als je straks naar de wc gaat, stinkt je plas.

Edwin Soumang Chef-kok

„De kunst is om ze vooral te laten proeven. Mijn ervaring is dat kinderen alles wel in hun mond stoppen. Het zijn vaak de ouders die het niet eens proberen. Zij hebben geen zin om de strijd aan te gaan. We zullen het zien zo meteen.”

Vol enthousiasme komt groep 7 de sterrenzaak binnen. Juf Wendy heeft al wat voorwerk gedaan, want alle twintig kinderen weten wat asperges zijn.

„Mijn moeder vindt het klaarmaken pokkenwerk”, flapt Noah (11) eruit.

Soumang – voor de kinderen gewoon Edwin, pap van Lilly (10) – heeft een tip: „Je kunt asperges bijna overal geschild kopen. Dat scheelt een hoop werk. Het schillen moet goed gebeuren, anders smaakt de asperge taai.” Als eerste leert hij de klas een truc om te herkennen of asperges vers zijn. „Je moet ze tegen elkaar wrijven. Piepen ze? Dan komen ze net uit de grond.”

Allerlekkerste uit Limburg

Volgens de chef-kok komen de allerlekkerste asperges ter wereld uit Limburg. „Ik heb ze op veel plekken geproefd. De witte is het allerbeste; die is net iets voller van smaak.” Hij is benieuwd of de kinderen weten waarom asperges het witte goud worden genoemd. Charlotte (10): „Ik denk dat het vroeger heel duur was.” Edwin: „Laat dat vroeger maar weg. Het is prijzig omdat asperges maar heel kort verkrijgbaar zijn, tot 24 juni, en op maar een paar plekken. Maar... hebben jullie honger?”

Bijna de hele klas roept luidkeels ja. Vier kinderen zijn niet bijster enthousiast. „Asperges hebben een vieze smaak”, vindt Teun (11). „Maar dat ligt ook aan de kookkunsten van mijn vader. Die is totaal geen keukenprins.” Gijs (10) zegt dat asperges überhaupt geen smaak hebben: „Mijn ouders hebben al van alles geprobeerd. Ik proef elke keer, maar het blijft niet lekker.”

De jongens hebben met de juf afgesproken dat ze nu ook in elk geval pro-

even. Frederieke (10) belooft dat ze later zelf asperges gaat klaarmaken, als het vandaag wél lekker smaakt.

Alles uit de kast

Edwin en zijn echtgenote Bethany halen alles uit de kast. Groep 7 krijgt een complete proeverij voorgeschoteld. Op het menu staan een soepje, een salade, een bitterbal, traditionele asperges („met een eitje en ham, zo krijgen jullie ze thuis waarschijnlijk”), een mocktail (alcoholvrije cocktail) en ijs. Edwin lacht: „Je kunt echt alles maken van asperges.”

Drie keer raden waar de kinderen zich het meeste op verheugen... Het ijs natuurlijk. Al ziet de mocktail met eetbare bloemetjes er ook waanzinnig uit. Net als de salade in een bakje van een ‘gefrituurd beslagje’. „Niet te hard knijpen”, adviseert Edwin. Teun trekt zijn neus op: „De mocktail is lekker, maar de salade... Nee!” Lewis (11) denkt er anders over: „Ik heb al drie van die hapjes gehad.”

Lewis mag samen met Lilly, Veerle (10) en Mees (12) de borden opmaken voor het volgende gerecht: de traditionele asperges. De assistent-koks doen het keurig. „Jullie mogen vaker komen! Leg maar uit aan de rest wat we serveren.”

Tien voor de bitterbal

Darlene (11) vertelt dat ze nooit eerder asperges heeft geproefd: „Het is echt héérlijk. Ik ga mijn ouders vragen het ook te maken.” Dat geldt ook voor Jasper (11). Hoewel Teun bij sommige gerechtjes een beetje vies kijkt, hij vraagt toch echt om een tweede aspergebitterbal. „Die krijgt een tien!”

Tijd voor het ijsje met gekaramelliseerde witte chocolade. Oei! Dat valt tegen. Edwin vindt het grappig dat veel kinderen juist het ijs niet lekker vinden. Toch zijn de recensies aan het einde van de proeverij lovend. Noah zegt wijs: „Het zijn unieke smaken. Soms proefde ik niet dat het asperge was.” Van Charlotte krijgen Edwin en Bethany de tip om de bitterballen echt aan hun gasten te serveren. En Gijs? Die vond het ‘niet lekker, maar

ook niet echt heel vies'. Missie geslaagd.

De oren zijn gespitst als Edwin vertelt dat hij nog één verrassing heeft: „Een cadeautje van de witte asperges... Als je straks naar de wc gaat, stinkt je plas.” Hilariteit alom. „Echt?” „Ja, echt!”