

Alspitse hoppescheuten en asperges

Voorgerecht

** Hoppescheuten met gepocheerd ei, toast van houthakkers brood, Noorse zalmnippers, geuze mousseline. 50gr/100gr hopscheuten € 25,90/€ 39,90

** Lenteslaatje met asperges € 15,50

** Asperges vergezeld van een slaatje, gerookte zalm en geuzemousseline € 23,50

Hoofdgerecht

Hoppescheuten (50gr), geuzemousseline, aardappelkroketjes met

*Zacht gebraden Rosbief, van Belgisch wit Blauw € 45,90

*Ossenhaas Belgisch Wit Blauw (min 2pers 200gr p.p.) € 59,90

*Entre-cote van Belgisch Wit Blauw (min 2 pers 350gr p.p.) € 53,90

*Kabeljauw € 49,90

Dessert

Pajottenlandse aardbeien, vanille-ijs huisbereid met hoeve weide melk, Slagroom € 10,00

Dame blanche of Braziliaanse beker € 7,00

* alle hoofdgerechten kunnen ook bediend worden met frietjes

** voorgerechten worden bediend met brood

Pajottenlandse hopscheuten, het witte goud van het land van Asse, ze zijn aangekomen in Alsput.



Hopscheuten zijn een **rasecht Belgisch product**. Nergens anders ter wereld worden ze immers nog gebruikt in de gastronomie! Ze worden in België op verschillende plaatsen gekweekt maar de bekendste komen uit het Pajottenland

Hoppeplant-Hopscheuten zijn afkomstig van de hopplant, een plant die tot de hennepfamilie behoort. Deze plant is vooral bekend van de hobbellen (of kortweg gewoon 'hop') die in de bierproductie gebruikt worden. Geteelde hopplanten worden zo'n twee meter hoog en worden overal waar men bier drinkt gekweekt. Hopscheuten zijn de jonge ondergrondse scheuten van de hopplant.

Seizoen-De echte hopscheuten worden in buitenlucht gekweekt en worden bij normale wintertemperaturen vanaf begin maart geplukt. Het seizoen duurt ongeveer een maand. Tegenwoordig worden hopscheuten ook binnen gekweekt, waardoor het seizoen met enkele maanden verlengd kan worden. Maar de echte kenners zweren bij

de smaak van hopscheuten gekweekt in buitenlucht!

Oogsten Begin januari krijgt elke hopplant enkele schoppen aarde over zich heen. Dit voorkomt het rood worden van de groeipunten van de eerste hopscheuten. Hopscheuten moeten immers wit zijn als je ze wilt eten. Deze aarde wordt begin maart vlak voor de oogst verwijderd. Met een hak haalt men dan de wortel en scheuten weg en de blanke hopscheuten worden met een mesje afgesneden. Ze zijn dan zo'n 5-10 centimeter groot. Deze scheuten worden daarna enkel gewassen en kunnen dan zo geconsumeerd worden. Wist je dat hopscheuten zo duur zijn om dat het plukken vaak gebeurt in zeer koude omstandigheden met de blote hand?

Eiwitbom Hopscheuten zijn heel gezond en bestaan vooral uit eiwitten. Dat betekent weinig calorieën en je mag er dan ook zo veel van eten als je wilt! Ze zijn ook rijk aan andere voedingsstoffen en vooral aan vitamine B.

In Alsput restaurant kan je de hopscheuten alle dagen komen proeven gedurende het ganse hopscheutenseizoen, ongeveer tot einde april begin mei.

De favoriete bereiding van Alsput restaurant is hopscheuten met gepocheerd ei, geuzemousseline en vers geknipte bieslook .

De hopscheuten worden ook opgediend met Rosbief en ossenhaas van Pajotse rund, Skrei, Noorse zalm....Wil je De Alsputse hopscheuten gerechten komen proeven, reserveer dan zeker je tafeltje

+32 2 356 76 47 – mieke@alsput.com