



Nieuwsbrief nummer 6, april 2006

Staan bij u de krokussen ook zo mooi in bloei? Hoewel alles dit jaar wel een maand later is dan anders, kunnen wij het voorjaar al helemaal voelen. Al was het alleen maar omdat we weer bijna verse asperges hebben en de lammetjes weer in de wei spelen! Tot gauw, Wyncko Tonckens en Ellen Drenth



De lente is in aantocht!

Het mooiste seizoen van het jaar is weer begonnen! Als je in de keuken staat en de kruiden- en moestuin in kijkt, dan zie je voorzichtig het frisse groen weer boven de aarde uitkomen. De bieslook en de kervel komen al snel en de rozemarijn, salie en de tijm lopen ook alweer uit. De tuin is door onze tuinman grondig omgespit en is klaar om ingezaaid en beplant te worden. Bertus heeft een mooi kasje gemaakt voor verse basilicum en de blaadjes aan de appelboom beginnen zich langzaam te ontvouwen.

Asperges van Drentse bodem

Waar we ons het meest op verheugen is op het 'witte goud' van Albert Hof in Veenhuizen (zie foto). Daar hopen we binnenkort de asperges weer vandaan te halen. Heerlijk met ons eigen Schoonebeker lamsvlees, rosé gebraden moerkalf, gerookte zalm of klassiek met mooie achterham, aardappel en gekookte eieren.

Wist u dat je asperges prima rauw kunt eten? Schil ze zorgvuldig en snijd ze daarna schuin in dunne plakjes. Maak ze aan met een frisse dressing. Lekker met veldsla, gepofte cerisetomaatjes en dungsnesden lamsham.



De lammetjes van onze eigen Schoonebeker schapen staan weer in de wei! Vanuit de serre kunt u ze zien dartelen. Dit jaar zijn er ook donkere lammetjes bij.

Even voorstellen: Anja Mager (49, bediening en huishoudelijke dienst)

“We wonen nu anderhalf jaar in een grote verbouwde boerderij in Groningen. ‘We’, dat zijn mijn nicht en haar partner en kinderen, ik en mijn dochter, en onze beide moeders. Dat is gezellig voor onze moeders, die zusters zijn, en handig voor ons om de zorg te delen. Daarvoor woonde ik in Limburg, waar ik ook in een hotel-restaurant werkte.

De Jufferen Lunsingh is een heerlijke plek om te werken. Gemoedelijk en toch chic, gezellig en van hoge kwaliteit. De kamers hebben een klassieke sfeer, maar zijn toch modern ingericht. Ik werk alleen overdag: vier keer per week doe ik het ontbijt en de lunch, op vrijdag doe ik de kamers. Als je overdag werkt, krijg je goed contact met de gasten. Het is het leukst als ze hier een paar dagen zijn, zodat ze zich thuis gaan voelen. Zo was er laatst een gast die 's ochtends vroeg in zijn kamerjas naar beneden kwam om een kop koffie en een kop thee te halen. Daar geniet ik van.”



Zin in een stevige wandeling? De Jufferen Lunsingh heeft een prachtige tocht uitgezet van circa 20 kilometer (maar u kunt de route ook inkorten). De wandeling gaat langs het Focheloërveen, door dichte bossen en door historisch veenhuisen. Kijk in de kast in de Cognackamer voor de beschrijving. In ons Wandelkookboek staat een kortere wandeling van 2 à 3 uur!

Roerbak-asperges

Probeer ook eens wat anders met asperges. Heeft u bijvoorbeeld wel eens roergebakken asperges gegeten? Schil de asperges en snijd ze schuin in stukjes. Roerbak ze in hete olijfolie tot ze mooi beetgaar zijn. Blus ze op het laatst af met een klein scheutje aceto balsamico en breng ze op smaak met peper en zout. Serveer hierbij een mooi stukje scharrelvarken met lauwwarme aardappelsalade en garneer af met fijngesneden bieslook. Eet smakelijk!



Spetterend glaswerk

Wie in de buurt van Assen is, kan niet om de tentoonstelling in het Drents Museum heen. Meer dan 120 kleurrijke glasobjecten, meubels en architectuurontwerpen van de beroemde Tsjechische kunstenaar Borek Sipek zijn daar te bewonderen. Zijn ontwerpen zijn van een originaliteit en speelsheid waar je vanzelf vrolijk van wordt.
21 maart t/m 25 juni, di t/m zo 11.00-17.00 uur.
www.drentsmuseum.nl
Foto: Archief Borek Sipek

*De Jufferen Lunsingh, Hoofdweg 13, 9337 PA Westervelde, (0592) 612 618
E-mail : de.jufferen.lunsingh@wxs.nl, website : www.dejufferenlunsingh.nl*