



Nieuwsbrief nummer 7, juni 2006

De tuin van de Jufferen is nu op haar mooïst. Alles groeit en bloeit dat het een aard heeft. Jelle en de koks hebben er iedere keer weer lol in om nieuwe gerechten te bedenken waarin die eigen producten verwerkt zijn. Bijvoorbeeld de frisse compote van rabarber, met port, vanille en steranijs. Komt u gauw proeven?
Wyncko Tonckens en Ellen Drenth



Bij mooi weer serveren we ook het diner buiten!

Buiten lunchen

In de zomer is lunchen bij De Jufferen extra feestelijk, want bij mooi weer zit u lekker op het terras of in de tuin. Wij hebben geen lunchkaart, maar de koks maken elke dag weer met verse ingrediënten een verrukkelijke maaltijd. U kunt kiezen tussen een twee- en een viergangenlunch. Bij de tweegangenlunch begint u met een zelfgemaakte soep; daarna krijgt u een royale salade van verse ingrediënten die vaak uit eigen tuin komen. Twee gangen: € 18,50, vier gangen: € 29,50.

We hebben enkele mooie Hongaarse wijnen op de kaart staan. Bijvoorbeeld een mooie pinot grigio en voor de echte liefhebber hebben we zelfs zo'n wereldberoemde Tokay Azsu (€ 128,- voor 500 ml!).

Hongarije wijnland

Wist u dat Hongarije een wijnland is? Hongaren houden niet alleen van wijn, ze produceren ook veel mooie wijnen. Misschien kent u de wereldberoemde Tokay Azsu, een zoete dessertwijn, en het 'Stierenbloed' uit het gebied Eger. Daarnaast zijn er nog twintig andere wijngebieden! De ontwikkeling stond tijdens het communistische systeem stil, maar de laatste jaren wordt er weer geïnvesteerd en verschijnen er kwalitatief betere wijnen. Reden genoeg voor Jorien en Wyncko om eens poolshoogte te nemen. We hebben goede volle rode wijnen geproefd, mooie droge wijnen uit de heuvels van Buda en natuurlijk Tokay's, zowel zoete als droge!



Linksvoor Wyncko en Jorien bij een proeverij.

Hallo! Ik ben...

Patrick de Bruin (23), kok

De nieuwste ster in onze keuken is Patrick. Hij werkt nu drie maanden bij De Jufferen Lunsingh.

Mooiste gerecht van de kaart? "Moét ik kiezen? Dan de terrine van ossenstaart, met hangop van madeira en een tomaat-knoflookstengel. De smaken zijn mooi in harmonie."

Grote voorbeeld? "Kees Helder. Hij is zichzelf gebleven en heeft er hard voor moeten werken, zonder continu de media op te zoeken."

Vlees of vis? "Ik houd het meest van vlees, maar vis vind ik leuker om mee te werken. Je kunt er oneindig mee variëren. Kreeft, tarbot en coquilles zijn vooral mooie soorten."

Wijn of bier bij het eten? "Zeker wijn! Leuk om een goede wijn te vinden bij een gerecht."

Warme of koude kant? "Moeilijk. Aan de koude kant kan ik meer mijn creativiteit kwijt. Patisserie, bonbons en koekjes vind ik leuk om te maken."

Succesgerecht? "Citroensoufflé met vanille-sinaasappelcrème, met gekonfijte cumquats en mandarijnsorbet. Of marbre van tamme eend en eendenlever met bacontoast en vijgencompote."



Mooi weer? Bestel bij ons een picknicklunch voor twee personen en fiets op de speciale Kronanfiets met picknickmand naar een idyllisch plekje. Compleet met servies, bestek en een plaid. (€ 27,50 p.p., in combinatie met een hotelarrangement € 23,50)



Willink in De Buitenplaats

Wie kent niet de nauwkeurige schilderijen van ruïnes, klassieke beelden en de verlaten stadsbeelden van Carel Willink (1900-1983)? Dit jaar is er voor het eerst een tentoonstelling van zijn werk in noord-Nederland. Museum De Buitenplaats in Eelde heeft de primeur. En bezoek dan meteen de fantastische tuin met beelden van Guus Helleger! 14 mei t/m 13 augustus, Hoofdweg 76, Eelde.

Mascarpone-aardbeien

Nu er weer volop aardbeien zijn, kunt u deze variatie op aardbeien met slagroom eens proberen. Neem mooie rijpe en zoete, liefst Hollandse aardbeien. Was ze en verwijder de kroontjes. Sla 1 deel slagroom en 1 deel mascarpone, met vanillemerg en suiker naar smaak, luchtig op. Marineer de aardbeien met poedersuiker en een scheutje aceto balsamico. Serveer de aardbeien met de mascarponeroom en vanilleijs.

Bloemen om te eten

Bloemen van komkommerkruid en de Oost-Indische kers gebruiken we om salades mee te garneren. Wist u dat ze ook goed eetbaar zijn? Komkommerkruid heeft een fijne komkommersmaak en Oost-Indische kers doet aan radijs denken.



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