



Nieuwsbrief nummer 8, september 2006

Ook nu nog is er volop heerlijk sappig zoet fruit uit de tuin. We plukken nog emmers bramen en hebben heerlijke appels en peren. Met dat rijpe fruit kun je veel maken: coulis (dessertsauzen), ijs, bavaoïis, milkshakes, vlaaien, soufflés. Probeer bijvoorbeeld een semi freddo (het recept staat hieronder). Eet smakelijk!

Wyncko Tonckens en Ellen Drenth



Semi freddo van mascarpone en bramen

Letterlijk betekent semi freddo 'half bevroren'. Voor dit ijsgerecht hebt u geen ijsmachine nodig.

250 g mascarpone met 5 dl room, 3 dl bramencoulis en 100 g suiker opslaan en koud zetten. 2 dl eiwit in een ontvette kom los en iets schuimig kloppen en vervolgens onder voortdurend kloppen de 200 g suiker langzaam toevoegen. De eiwitten opslaan tot alle suiker is opgelost en er stijve pieken ontstaan bij het verwijderen van de garde. De eiwitten door het room-mascarpone mengsel spatelen en op smaak brengen met likeur of een andere smaakmaker. Ongeveer twee uur in de vriezer plaatsen en serveren als het ijs half bevroren is.

Gepofte Alkemene-appel

De takken van de appelboom in de groentetuin zijn zwaar van het fruit. Het is een Alkemene-appel; heerlijk fris om zo uit de hand te eten, maar door zijn stevigheid ook heel geschikt om gepofte appeltjes te maken.

Wanneer u mooie rijpe bramen, bessen of ander fruit met suiker tot een saus kookt, hebt u een goede basis voor zoete gerechten zoals ijs, bavaoïis, milkshakes en soufflés.

Thema-koken met De Jufferen

Dit jaar start De Jufferen Lunsingh met een nieuwe serie kookworkshops rond een thema. Er zijn zes bijeenkomsten waarin we ons verdiepen in achtereenvolgens paddenstoelen, vers fruit, vlees bereiden, kaas, oud-Hollandse groenten en feestelijke hapjes. De eerste workshop (paddenstoelen) is op 22 september. De kosten zijn € 60,- voor een hele dag, inclusief lunch met bijpassende wijn en een toepasselijke middagactiviteit. Kijk voor meer informatie op www.dejufferenlunsingh.nl of bel even naar het restaurant.



Hallo! Ik ben...

Lia Siegers (44), bediening

Al twee jaar is Lia een van de vaste gezichten in het restaurant.

Gezelligste dag? "De maandag, dan komen er veel mensen aanlopen. Dus je weet nooit van tevoren hoe de avond verloopt."

Leukste onderdeel van je werk? "Het contact met mensen, want dat is altijd weer verrassend; iedereen reageert anders."

Minder prettig: "Glazen poleren. Daar komt nooit een einde aan... zucht."

Mooiste gerecht van de kaart: "Brochette met gamba's; de opmaak en compositie springt eruit."

Favoriet dessert: "Pecannoten-honingtaartje met crème van Pédro Ximénes en gedroogde pruimen met gemarmerde chocoladeroomijs; die is echt jammie!"

Gaat zelf graag eten bij: "Euh... mag ik deze overslaan?"

Als jij de baas van de Jufferen was... "Dan zou ik het zo houden. De sfeer en ongedwongenheid, de manier waarop wij met de gasten om gaan, is heerlijk. Er kunnen altijd wel kleine praktische dingen worden aangepast, maar de basis is goed."



Paddenstoelenwandeling

U heeft vast wel al gemerkt dat het een fantastisch paddenstoelenjaar is. In de omgeving van De Jufferen Lunsingh staan ze in volle glorie. Of u nu een wandeling maakt door het Tonckensbos, of naar het Norgerholt, u komt ongetwijfeld vele soorten tegen. Kijk op de website naar meer mogelijkheden voor wandeltochten in de omgeving of kijk in ons Wandelkookboekje (voor € 5,- te koop in het restaurant).



Muscadet bij schelp- en schaaldieren

Tijdens onze vakantie aan de Loire kwamen we door het Muscadet-gebied. Wat een heerlijke wijnen hebben ze daar toch! Het is een strakke, mineralige wijn, met een licht zilte smaak en daarvoor prima te combineren met salades en schelp- en schaaldieren. En dat deden we dan ook vaak; overdag met de jongens op krabbetjes- en garnalenjacht, 's avonds genieten van een vissoep met een glas Muscadet erbij.

Bij de Jufferen schenken we een volle, geurige Muscadet van Domaine de l'Écu. Dit is een honderd procent ecologische wijn, met een prima prijs-kwaliteitverhouding.

Muziekinstrumenten uit vroeger tijden

Museum Vosbergen in Eelde toont muziekinstrumenten uit vroeger tijden. Het is gelegen in het prachtige landgoed Vosbergen en is geopend op vrijdag, zaterdag en zondag van 10.00 tot 17.00 uur. Laat u rondleiden door eigenaar Dick Verel, want hij brengt de instrumenten door zijn aanstekelijke verhalen en demonstraties tot leven. U weet niet wat u hoort!

Vosbergerlaan 35, Eelde, 050-308 1291

De Jufferen Lunsingh, Hoofdweg 13, 9337 PA Westervelde, (0592) 612 618

E-mail: de.jufferen.lunsingh@wxs.nl. Website: www.dejufferenlunsingh.nl