

Nieuwsbrief nummer 18, oktober 2008

Vruchten plukken uit eigen tuin

Ook in de herfst is het nog steeds een genot om in de tuin te vertoeven. Op een zonnige dag is het nog prettig op het terras, met al die prachtige herfstkleuren om ons heen. De fruitbomen hebben dit jaar veel vruchten gegeven. Dat betekent veel heerlijkjes op tafel: verse compote en gelei en mooie gerechten met eigen fruit, noten en honing. Tot gauw! Wyncko Tonckens en Ellen Drenth



In de tuin staan onder meer: appelbomen, druiven, mispels, stoofperen en walnootbomen.

Eigen oogst

Behalve appels en stoofperen hebben we druiven, mispels en kweeperen. Ook kunt u genieten van onze walnoten. De vruchten vindt u op allerlei manieren terug op tafel: als gelei, compote of chutney, in mousses, ijs of taart.

Mispelgelei bij de kaas

De mispel is een oude vrucht die lang uit de mode is geweest. Inmiddels wordt hij weer populairder. In oktober zijn de vruchten rijp, maar sommige mensen vinden ze het lekkerst als er een paar nachtvorsten overheen zijn gegaan. Dan wordt de vrucht zacht en bruin; daar komt de uitdrukking 'zo rot als een mispel' vandaan. De smaak wordt dan zoet en een beetje weeïg. Bij De Jufferen maken we er een gelei van, die we bij de kaas serveren.

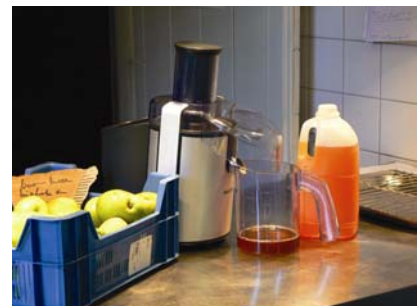
Hebt u plannen om met kerstmis bij ons te komen dineren? Wees er dan snel bij, want er zijn nog maar een paar plaatsen vrij!

Nagelhout: om je vingers bij af te likken

Op de kaart prijkt een bijzonder voorgerecht: nagelhout. Het is gemaakt van rundvlees dat we eerst pekelen en inwrijven met gemalen nootmuskaat en kruidnagel. Daarna gaat het de koeling in en moet het vlees zes tot acht weken drogen. Lekker met een stukje geitenkaas, begeleid door witte Sauvignon Blanc uit de Loire.

Vers appelsap

Sinds kort serveren wij vers appelsap. Elke dag persen we een voorraadje biologische appels en zeven we het sap tot het volkomen helder is. De smaak is zacht en zoet, zonder de scherpe nasmaak van appelsap uit een fles.





Nieuw gezicht in de keuken: Dennis de Haan (20)

Een paar jaar geleden heeft Dennis al eens stage gelopen bij ons. Hij deed toen de kokopleiding en viel toen al op door zijn inzet en kundigheid. Inmiddels is Dennis basiskok en heeft hij de opleiding facilitaire dienst afgerond. Maar hij wil graag nog veel meer leren. Hij is toegelaten tot de prestigieuze Cas Spijkersacademie, waar hij zijn kennis en vaardigheden verder bijslijpt. Nu is Dennis terug bij ons als leerling. "Het ambachtelijke koken bij De Jufferen spreekt me enorm aan. Daar wil ik graag mee verder," verklaart hij zijn voorkeur voor De Jufferen Lunsingh. Wij zijn blij dat hij weer bij ons is!

Kweeperen: lekker eigzinnig

De kweeper heeft een heel eigen smaak die geweldig te combineren is met ijs in een nagerecht, maar ook met pittige soorten kaas.

Compote

Schil de kweeperen, verwijder het klokhuis en snijd ze in mooie gelijke stukjes. Meng er telkens een beetje citroensap door om verkleuring tegen te gaan. Zet de kweeperen op met 1 kilo geleisuiker per kilo peren. Volg de aanwijzingen op de verpakking van de geleisuiker. Laat de compote wel lang genoeg zachtjes koken om te harde stukken te voorkomen.

Gelei

Was de kweeperen. Snijd ze in plakjes en zet ze op met water; de plakjes moeten goed onder staan. Kook ze tot ze gaar zijn. Zeef ze door een doek en voeg per liter vocht ½ kilo geleisuiker toe. Volg hiervoor de aanwijzingen op de verpakking van de geleisuiker.



Tip: hebt u een voorraadje kweeperen? Maak dan eens een unieke cocktail van champagne of droge witte wijn met kweeperengelei.

Honden in het hotel

Zoals u weet, is het nooit een probleem als u uw hond mee wilt nemen bij een bezoek aan De Jufferen Lunsingh. Wel vragen wij u om vooraf met ons te overleggen als u uw hond wilt meenemen tijdens een meerdaags verblijf.



Uniek: zee-asterhoning

Eigengemaakte honing is een specialiteit van De Jufferen Lunsingh. In de hal staan altijd potten verse honing van onze imker Bertus Tonckens. Hij zet zijn bijenkasten daar waar de meeste bloemen staan, en soms is dat op de wadden. Van de bijen die een tijdlang op Ameland gestaan hebben, hebben we een klein voorraadje zee-asterhoning. Het is een echte delicatesse, die u zo nu en dan in onze gerechten terugvindt.

De bij op deze foto heeft flink gesnoept van de zonnebloem waar zij op zit! Als je goed kijkt, zie je dat zij onder de stuifmeel zit.

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