

# Legio X Uitzonderlijke Olijfolie! Harry's Maastricht is overtuigd

Harry's is al meer dan honderd jaar gelegen in het hartje van Maastrichts meest gastronomische wijk Wijck. Modern, met een prachtige open keuken waar je een van de weinige vrouwelijke chefs Audrey Eussen aan het werk ziet. Bezield met een duidelijke visie over kwaliteit, duurzaamheid en lokale producten, kookt ze al tien jaar in Harry's.

Harry's doet direct denken aan de wereldberoemde Italiaanse bar waarvan we vooral de beroemde Caesar salad kennen. En eerlijk gezegd, het heeft er ook wel iets van weg. De joviale sfeer zonder slordig te zijn, grandeur zonder potsierlijkheid en ruim en licht met een heerlijk terras aan de voorkant waar je van de dynamiek van de winkelende mensen kan genieten.

## Breaking Brunch op zondag

Sinds kort heeft Harry's op zondag een brunch zoals we die kennen uit steden als New York en Londen. En denk nu niet meteen aan buffetten met dampende shaving dishes want dat is het zeker niet! Nee, dit is een heel ander concept waar je bijvoorbeeld begint met een 'gin and tonic' waar zowel in de gin als de tonic een ruime keuze is en een eenvoudige maar lekkere antipasti, heerlijk brood van Le Salonard, olijven, pittige kaas en gedroogde tomaatjes. En... een heel bijzondere Spaanse olijfolie van de Finca Duernas in Santa Cruz van José Maria en zijn zus Soledad Serrano Lopez in Cordoba. Hun biologische extra vergine olijfolie wordt niet alleen in de keuken gebruikt maar staat sinds kort ook op tafel in de fles zoals het hoort.

Linda Goutier F&B manager en gastvrouw: "Het is echt ongelooflijk wat er met die olie gebeurt. Vroeger schonken we de olie uit de fles in mooie karafjes en vertelden er een heel verhaal over. Nu zetten we de flesjes op tafel en de mensen stellen er zelf de vragen over. Ze vinden hem echt fantastisch en kopen ze direct om mee te nemen. Ik geloof dat we er, met het keukenverbruik bij, wel tweehonderd liter per maand van verbruiken."

Ook Audrey is enorm enthousiast: **"Ik gebruik LEGIO X OLIJFOLIE ZELFS THUIS EN WIL ECHT GEEN ANDERE MEER HEBBEN. DE SMAAK IS SUPERMOOI. HET IS EEN ZEER FRUITIGE OLIE MET AROMA'S VAN GROENE APPELS, TOMATENPLANT, BANAAN EN VERS GEMAID GRAS. EEN MOOIE GEBALANCEERDE OLIE DIE OOK GESCHIKT IS OM GERECHTEN OP SMAAK TE BRENGEN."**

Daarnaast kan je gewoon van de kaart kiezen. Maar dat zijn dan wel speciale gerechten gemaakt voor de brunch.

Als kleine impressie geven we twee van de gerechtjes die op de zondagse brunch geserveerd worden. Beiden met LEGIO X olijfolie op smaak gebracht.

[www.harrysrestaurant.nl](http://www.harrysrestaurant.nl)

[www.saborpuro.nl](http://www.saborpuro.nl)



AUDREY EUSSEN

