

Menu

UITWERKINGEN

TIP

Zet de oven alvast op 180°C hete lucht voor het hoofdgerecht.

Laat het vlees buiten de koeling. Op deze manier schrikt het product niet, i.v.m. het grote temperatuurverschil en krijg je een malser eindresultaat.

CEVICHE

VOORGERECHT

Bestrooi de zeebaars ruim met zout, hierdoor neemt de zeebaars de smaken van de marinade beter op.

Neem een ruime schaal of bak, giet hierin de 'tjijgermelk', de zeebaars mag voor 4 minuten marineren.

Verdeel de zeebaars over de borden. Verwerk alle garnituren speels over het gerecht.

Let op! We hebben ruim geportioneerd, niet alles hoeft op.

Smakelijk.

RUNDERHAAS

HOOFDGERECHT

Onze ultieme bestseller, al jaar en dag.

De foame bakjes, zonder deksel, mogen in het midden van de oven.

niet te dicht tegen het warmte spiraal

Zet een pan op laag vuur met de truffeljus en roer deze regelmatig door.

Het vlees en de aardappelen mogen in de oven. De totale tijd voor het garen van beide producten is 14 minuten.

Wanneer er 10 minuten zijn verstreken mag het vlees uit de oven, laat deze rusten onder aluminiumfolie.

Neem de rucola en parmezaanse kaas, hierop komt het vlees. Na 14 minuten mag het vlees worden geserveerd, met de roseval aardappelen. Serveer lekker royaal met de truffeljus.

Smakelijk.

PARIS BREST

NAGERECHT

Makkelijk en lekker! Het nagerecht is al helemaal klaar.

- Soezenbeslag met krokante koek gebakken
- Cremeux van passievrucht
- Crème brullee van koffie en vanille
- Crème van hazelnoot
- Florentine koeken met geschaafde amandelen

WIST JIJ DAT...

Ceviche een klassieker is uit de Peruaanse keuken.

De marinade voor de vis Leche de Tigre heet — tjijgermelk.

De zuren 'garen' de eiwitten in de vis, officieel is de vis gaar maar juist op een frisse wijze.

Wij niet eens durven te gokken hoeveel koeien wij hebben verwerkt met ons klassieke Runderhaas gerecht.

De bereiding van de roseval aardappel al sinds dag 1 bij Olijf op de kaart staat.

Paris-Brest in 1910 op verzoek van Pierre Giffard gelanceerd werd door een bakker uit Maisons-Laffitte, speciaal ter herdenking van de wielervedstrijd Parijs-Brest-Parijs uit 1891. De vorm van het gerechtje stelt een wiel voor.

Wij onze klassieke friandise, Ferrero Rocher, er extra bij hebben gedaan om lekker bij de koffie te nuttigen.