

Amuse

Oesters op 2 manieren

Wie – Wanneer

Peter en Thierry – 17 december 2018

Oesters met agrums

Nodig

- 1 oester pp
- Appelsien
- Citroen
- Korianderpoeder en olijfolie

Bereiding

Pel de appelsienen à vif en snij de partjes tussen de membranen.

Vang het sap op.

Open de oesters en vang het sap op.

Meng de beiden sappen, laat tot de helft inkoken.

Voeg olijfolie toe en korianderpoeder.

Laat afkoelen.

Presentatie

Leg op elke oester een partje appelsien en een partje citroen.

Besprenkel met de saus.

Geef een draai van de pepermolen.

Oesters met gembervinaigrette

Foto



Nodig voor 4

- 3 cm gember
- 2 bosuitjes
- 2 el arachide- of sesamolie
- 1 el witte balsamico- of rijstazijn
- 16 grote oesters
- Grof zout

Bereiding

Schil de gember en snij in fijne reepjes.

Spoel de bosuitjes en hak in ringetjes.

Men olie en azijn door elkaar en voeg de gember de bosuitjes toe.

Maak oesters open en haal ze uit de schelp.

Giet het oestervocht in een pannetje en breng aan de kook.

Pocheer de oesters 1 minuut in eigen vocht.

Presentatie

Leg een bedje grof zout op een bord.

Schik de oesters in hun schelpen.

Lepel er de gembervinaigrette over en serveer meteen.