

Zeebaars met oestersabayon en aardappelpavé

Rudy en Carl op 15/05/2023



Nodig

Zeebaars 150gr/pers
Oesters 12 st.
Eieren 8 st
Eendenvet
Roodloof 4 st
Witloof 4 st
Rucola 2 bussel
Olijfolie
Chardonnay azijn
Aardappelpave (maak ik al klaar)

Bereiding

Bak de Zeebaars krokant op het vel en gaar eventueel verder in de oven.

Klop een sab.van de eieren en het oestervocht.

Snijd de oesters fijn en voeg bij de sab.

Snijd aardappel met de mandoline en leg in gekruide room.

Leg dan dakpansgewijs in een beklede ovenschaal en borstel boter tussen de laagjes.

Vouw bakpapier dicht en plaats in de oven op 180 gr.afgedekt met al.folie.

Laat afkoelen met een gewicht op de aardappel.

Plaats tot gebruik in de koelkast.

Snijd in de gewenste vorm en bak krokant in de pan met eendevet.