

## Hapje

Oesters met verse kaas, radijs en basilicum

Door

Yves, Wim en Staf op 27/01/2020

Foto



### Nodig voor 4

60 g gedroogde tomaten op olie

2 el olijfolie

1 tl citroensap

4 oesters

2 radijzen

Basilicumblaadjes

4 el verse roomkaas

## **Bereiding**

Laat de gedroogde tomaten uitlekken en hak ze fijn.

Meng ze in een schaal met de olie en citroensap.

Maak de oesters schoon, open ze en giet het eerste sap in de schaal bij de tomaten.

Meng.

Snij de oesters uit hun schelpen en maak ze schoon.

Schep het tomatenmengsel in de lege schelpen en leg er een oester op.

Was de radijzen, maak ze schoon en schaf in dunne rondjes.

Was en droog de basilicumblaadjes.

Klop de verse kaas op en vul er de spuitzak mee.

Spuut een toefje kaas op elke oester. Leg er de rondjes radijs rond en decoreer met het basilicum.