

10/24 voorgerecht

Zeeuwse platte oester met beurre blanc van gerookte boter en haringeitjes.

Oesters 2/persoon

Beurre blanc

Sjalot fijn gesneden	5 st
Thijm	5 takjes
Roomboter	250 gr
Champagne (cava)	2 flessen
Gerookte boter	750 gr

Afwerking

Bieslook

Haringeitjes

Thierry breng jij de oesters en cava mee

Voor de rest zorg ik wel.

Grt.

Open de oesters en vang het vocht op

Stoof sjalotten en thym in een roomboter en

Giet cava en oestervocht erbij kookin tot $\frac{1}{3}$

Mix er met de staafmixer de gerookte boter door tot

Een dikke saus.

Dresseer in diep bord en versier met gesnipperde bieslook

En haringeitjes.