

Entrée 14/10/2024 - Rudy en Carl

Oesters met een beurre blanc van gerookte boter en haringeitjes

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



Nodig

Oesters 2/persoon

Beurre blanc

Sjalot fijn gesneden 5 st

Thijm 5 takjes

Roomboter 250 gr

Champagne (cava) 2 flessen

Hoe

1. Open de oesters en vang het vocht op.
2. Stoof sjalotten en thym in een roomboter en giet cava en oestervocht erbij.

Gerookte boter 750 gr

Voor de afwerking

Bieslook

Haringeitjes

3. Kook in tot $\frac{1}{3}$.
4. Mix er met de staafmixer de gerookte boter door tot een dikke saus.

Serveer

Dresseer in diep bord en versier met gesnipperde bieslook en haringeitjes.