

Cappuccino van oesters met prei

Luc D



Nodig

- 18 oesters
- 1 prei
- 6 jeneverbessen
- 70 cl room
- peper
- zout
- olijfolie
- hazelnoot gehakt

Bereiding

Open de oesters, vang het sap op, filter het.

Bewaar de mooiste exemplaren voor de versiering in de frigo.

Snij fijn het wit van de prei en een deel van het groen.

Laat het wit zweten in olijfolie.

Voeg de room toe en laat zacht koken (10 min).

Mix en voeg de oesters toe die niet dienen voor de versiering.

Doe er ook 4 à 6 lepels oestervocht bij. Peper.

Laat vervolgens het fijn gesneden preigroen zweten met de jeneverbessen.

Presentatie

Giet in tassen met 1 oester, de opgeklopte cappuccino en versier met een beetje prei groen zonder de bessen. Strooi er gehakte hazelnoot op.