

## Oesters oosterse gelei



### Nodig voor 4 personen

- 12 oesters
- 100 ml water
- 2 gr kaisoy algen
- 15 gr tapioca
- 2 el hijki
- kaviaar
- 2 gr dashipoeder

## **Bereiding**

Open de oesters en leg ze in een zeef.

Maak een gelei van het sap.

Kook het water met de algen, het dashipoeder en de tapioca.

Laat 20 minuten koken tot de tapioca gaar is.

Voeg het sap toe.

Zeef de gelei, laat afkoelen en hou de algen bij.

Dep de oesters droog en laat de hijki wellen in water.

## **Presentatie**

Schik de oesters in een diep bord, napeer met de gelei, zet in de koelkasten laat opstijven.

Werk af met de hijki en lepel kaviaar.