

## **Oesters met vinaigrette van algen en selder**

**Klaas - Thierry**

### **Nodig voor 4**

- 12 Zeeuwse oesters creuse of platte 0000
- 1 tak witte voetselder
- 1 kleine sjalot
- 2 el rode wijnazijn
- 1 el xeresazijn
- 30 g verse dulse (algen: zeesla) of 1 el gedroogde algen van de biowinkel
- Peper van de molen

### **Bereiding en presentatie**

1. Schil de seldertaken snijd ze in zeer fijne blokjes.
2. Snipper de sjalot fijn.
3. Meng de selder en sjalot met de rode wijnazijn en xeresazijn.
4. Meng er de fijngehakte verse dulse of de gedroogde algen onder. Kruid de vinaigrette met de molen.
5. Steek de oesters open, maak ze los van de schelp en schik ze op gemalen ijs of op een ijsgekoelde schotel.

Een koffielepel van de vinaigrette per oester volstaat.

Meteen opdienen.