

Oesters lamsoor zeekraal venkel

Kobe – Thierry



Nodig

- Oesters (4 p/p)
- venkel
- lamsoor
- zeekraal
- citroen
- pijnboompitten
- rode chilipeper
- agave siroop
- olijfolie

Bereiding

Snij de venkel fijn.

Blancheer kort lamsoor en zeekraal.

Rooster de pijnboompitten.

Maak vinaigrette met olijfolie, chilipeper fijn, citroen, agavesiroop.

Meng alle ingrediënten en presenteer de oesters op het slaatje.

Presentatie

Spreid de sla in het midden van het bord in de lengte.

Leg de oesters per twee aan beide zijden.

Leg de vis op de borden bedekt met de groenten en overgiet met de saus.