

Oesters met gembervinaigrette

Klaas - Thierry

Nodig voor 4

- 3 cm gember
- 2 bosuitjes
- 2 el arachide- of sesamolie
- 1 el witte balsamico- of rijstazijn
- 16 grote oesters
- Grof zout

Bereiding en presentatie

1. Schil de gember en snij in fijne reepjes.
2. Spoel de bosuitjes en hak in ringetjes.
3. Meng de olie en azijn door elkaar en voeg de gember en bosuitjes toe.
4. Maak de oesters open en haal ze uit de schelp. Giet het oestervocht in een pannetjes en breng aan de kook. Pocheer de oesters 60 seconden in hun eigen vocht.
5. Leg een bedje grof zout op een bord. Schik de oesters in hun schelpen. Lepel er de gembervinaigrette over en serveer meteen.