

Ingrediënten voor 4 personen

4 wilde oesters 4 plakjes verse
zalm ? bosje bieslook ? citroen

Crème fraîche Peper

Tijd: 0-10 min.

Keuken: Frans

Smaak: Neutraal

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Wilde oester omwikkeld met zalm op lepel

Ja, echt een geweldig mooi amuse. En SUPER SUPER eenvoudig om te maken. Je zal zeker de blits met deze amuse maken

Vorbereiding

Snijd het bieslook zeer fijn (1 mm? . Maak de oesters pen en maak ze schoon. Breng de plakken zalm op smaak met peper en druppeltjes citroensap.: Rol de oesters in de plakjes zal.

Bereidingswijze

Leg de omwikkelde oester op een lepel. Roer de crème fraîche dor en leg et een lepeltje een klein beetje crème fraîche op de amuse. Strooi er tenslotte wat bieslook overheen.