

Ingrediënten voor 2 personen

4 of 6 oesters, 1 eetl. citroensap,
1-2 theel. Thaise vissaus, 2
fijngesneden sjalotjes, 2 eetl.
olijfolie, 4 takjes kervel
fijngesneden, klein potje
zalm-eitjes, 4 eet. grof zeezout.

Tijd: 0-10 min.

Gang: Voorgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Oester met sjalottendressing

Amuse voor 2 personen

Vorbereiding

Open de oesters en haal ze uit de schelp. Zeef het vocht. Maak de schelpen indien nodig schoon. Meng het oestervocht met het citroensap, de vissaus en sjalotjes en pureer in de blender of keukenmachine. Roer er dan de olie door.

Bereidingswijze

Serveer de oesters in de schelp. Schep op elk wat dressing en garneer met de zalmeitjes en kervel. Serveer ze op het zeezout. (ze kunnen dan niet omvallen)