

14-11-2017

---

Kookavond

## Oesters met truffelroom

Nodig:

- 8 oesters
- 1 tl roze bessen
- Grof zout of aluminium papier
- 1 tak dille
- 30 cl room
- 5 gr zwarte truffel in plakjes

Zo maak je het:

- Was en snij de dille fijn
- Doe grof zeezout of verfrommeld aluminium papier in een schaal.
- Maak de oesters open en vang het vocht op in een pan. Zet ze op het grof zeezout of op het aluminium papier, plaats ze koel.
- Verwarm het oestervocht met de room en de truffel op laag vuur.
- Zet de oesters 2 min. in de oven op 180 graden.
- Verdeel de truffelroom over en garneer met de dille en de geplette bessen.
- Serveer onmiddellijk.