

05-02-2015

Kookavond

Gebakken oester met gekarameliseerd witloof

Nodig voor 6 pers:

- 6 oesters
- 2 stronkjes witloof
- 1 el gehakte peterselie
- 1 el geroosterde pijnboompitten
- 1 el fijngehakt bieslook
- Halve citroen
- Peper van de molen
- 50 gr bloem
- 20 gr boter

Zo maak je het:

- Open de oester en droog ze in wat keukenpapier
- Snijd het witloof in fijne reepjes
- Bak het witloof krokant aan gedurende 2 min en kruid met peper
- Wentel de gedroogde oester in weinig bloem en klop de bloem er terug af
- Bak deze in de boter 10 sec. langs beide zijden
- De oesters mogen niet volledig gaar zijn, anders verliezen ze hun sappen
- Besprenkel met citroen en kruid met peper (geen zout, oesters bevatten uit zichzelf veel zout)
- Dresseer ze op het witloof en bestrooi met de gehakte kruiden en de pijnboompitten