

3-6-2015

Kookavond

Gestoomde oester met zeealgen

Nodig voor 4 pers:

- 4 diepe oesters (fine claires)
- 4 nori vellen
- 50 gr. Zeekraal
- 50 gr. Half gedroogde tomaten
- Zwarte peper

Zo maak je het:

- haal de oester voorzichtig uit de schelp
- kook de zeekraal kort en verfris in ijswater, breng op smaak met olijfolie en peper
- rol de zeekraal en de oester in de nori en stoom ze 2 min.
- leg op elk bordje een rolletje nori op een bodem van half gedroogde tomaat