

20-6-2018

Kookavond

Zeeuwse oester met frisse komkommer en zuurdesem

Nodig:

- 4 Zeeuwse platte oesters
- 100 gr zuurdesembrood, zeer dingesneden en aangevroren
- Voor de vinaigrette: - 10 ml olijfolie, 10 ml druivenpitolie, 10 ml sushi-azijn, 1 el citroensap, 1 el limoensap, 3 el komkommersap.
- Voor de afwerking: ½ komkommer (zeer dingesneden en rond uitgestoken), 1 lange sjalot (in reepjes gesneden), 16 blaadjes zilverzuring, 16 borageblaadjes

Zo maak je het:

- Steek ter voorbereiding 8 rondjes (dia. 3 cm) uit de sneetjes zuurdesembrood, besprenkel ze met olijfolie en bak ze in de oven van 160° tussen twee bakplaten gedurende 10 à 15 min. tot ze heel knapperig zijn.
- Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette.
- Breng met de vinaigrette de komkommerrondjes op smaak, kruid ze met peper en zout.
- Steek de oesters open.
- Plaats de komkommer- en zuurdesemrondjes op de oester en besprenkel ze met vinaigrette.
- Garneer met reepjes sjalot en blaadjes zilverzuring en borage.