

3-12-2019

Kookavond

Oester-amuse met paddenstoelen

Nodig:

- 12 oesters (+ 200ml oestervocht)
- 1 el rijstazijn
- 3 blaadjes gelatine (2,5gr)
- 50 ml visfond
- 500 gr champignons
- 1 handje enokitake paddenstoelen
- 1 bosje lente-ui
- Maïsolie, olijfolie, peper en zout

Zo maak je het:

- Maak de oesters open en vang het vocht op, zeef er het zand en andere restjes uit.
- Haal de oesters uit hun schelp, snij ze doormidden en zet ze even apart.
- Week de gelatine in ijskoud water, knijp uit en los op in een klein beetje warm water, meng met het oestervocht en de rijstazijn.
- Verdeel de halve oesters over een ijsblokjesvorm en vul aan met de oesterjus, dek af met plasticfolie en laat zeker 3 uur opstijven.
- Borstel de champignons schoon en snij ze in stukjes, bak ze in maïsolie en blus met de visbouillon, kruid met peper en zout.
- Mix alles fijn in de blender en schep in een spuitzak, leg koel weg.
- Snij de lente-ui overlangs in repen, blancheer ze kort in kokend water.
- Leg op elk bord 3 oesterhapjes, werk af met paddenstoelen crème, lente-ui, enokipaddenstoelen en een druppeltje olijfolie.