



1 PORTIE = 6 PERSONEN

⌚ 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 12 oesters
- 2 citroenen
- 7 el suiker
- 3 sjalotjes
- 3 el witte wijnazijn
- 2 el roze peperbes
- 3 takjes dille

MATERIAAL: oestermes, oesterhandschoen, plat bord

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de citroenen tot driemaal toe om ze op deze manier te blancheren.
2. Zet de citroenen op in koud water en breng aan de kook.
3. Giet af wanneer het water kookt.
4. Vul de pan opnieuw met water en breng samen met de citroenen weer aan de kook.
5. Giet vervolgens af.
6. Herhaal dit nog eenmaal.
7. Zet de citroenen daarna op met water en suiker en breng het hierna weer aan de kook.
8. Haal de citroenen eruit en laat het vocht inkoken tot een siroop.
9. Snijd de schil van een halve citroen in blokjes (brunoise).
10. Open de oesters met een oestermes en snijd ze los van de schelp.
11. Vang het oestervocht op.
12. Verwarm water in een pannetje (niet koken) en pocheer hier de oesters in voor 30 seconden tot 1 minuut.
13. Voeg de roze peperbesjes toe, wat gesnipperde sjalot en maak af met een takje dille.
14. Zorg ervoor dat de oesters niet koken.
15. Doe er uiteindelijk gekonfijte citroen erbij en een klein beetje siroop van de citroen.
16. Voeg een klein scheutje witte wijnazijn toe.
17. Haal uiteindelijk de pan van het vuur.
18. Doe de oesters terug in de schelp en voeg de jus toe.
19. Maak het af met een takje dille.

Eet smakelijk!

BRON: 24kitchen.nl

