



Voorgerechten

Gegratineerde oesters

Voor 6 personen.

Ingrediënten

24 oesters (grote, holle)
1 sjalot (kleine, fijngesneden)
2 eierdooiers
1 1/2 deciliters room
1 eetlepel citroensap
1 deciliter champagne

Bereidingswijze

Maak de oesters open en vang ongeveer een deciliter van het sap op. Breng dit vocht aan de kook in een pannetje en voeg de champagne toe. Doe de sjalot erbij en laat tot de helft inkoken. Goed laten afkoelen. Meng de eierdooiers, het citroensap en de room daarna onder de saus.

Bedek de ovenplaat met aluminiumfolie. Kreuk de folie zodat je de schelpen erin kan vastzetten. Giet de saus over de oesters en grill een viertal minuten in de oven. Onmiddellijk opdienen.

