



Hapjes

Rockefeller oesters

Voor 4 personen.

Ingrediënten

12 oesters
2 selderstengels
5 lente-uitjes
1 theelepel tabasco
4 eetlepels panko
50 gram boter (op kamertemperatuur)
dragon (enkele, takjes)
500 gram grof zeezout
peper
zout

Bereidingswijze

Strooi het zout in een mooie schaal. Open de oesters en maak het oestervlees los. Leg de oester in de diepste schelphelft.

Snij de lente-uitjes en selder grof. Doe ze samen met de dragon en de resterende ingrediënten in een blender en mix glad. Kruid met peper en zout.

Schep een lepeltje van het mengsel op elke oester en zet 10 minuten onder de ovengrill. Schik de oesters mooi op het zout, werk af met een blaadje dragon en serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Blender
Oven

