



Voorgerechten

Oesters met limoenkomkommergranita

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1/2 komkommer
1/2 limoen (geperst)
3 eetlepels wodka
10 muntblaadjes
dille (enkele takjes)
8 oesters
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de komkommer in de lengte door, verwijder de zaadjes en snij in blokjes. Bestrooi met peper en zout en vries de blokjes minstens 1 uur in.

Open de oesters, maak ze los en giet een deel van het vocht weg.

Pureer de bevroren komkommer met de wodka, limoensap en munt tot een grove granita. Schep op elke oester een lepeltje granita en werk af met een takje dille.

