



Hapjes

## Oesters gegratineerd met champagne

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

12 oesters  
1 sjalot (fijngesnipperd)  
50 milliliters champagne  
1 citroen (het sap)  
100 milliliters room  
1 klontje boter  
verse kruiden

### Bereidingswijze

Open de oesters en haal ze uit de schelp, maar houd het vocht langs de kant. Spoel de schelpen uit en leg de oesters er opnieuw in.

Fruit de sjalot aan in wat boter en blus met oestervocht, citroensap en champagne. Voeg de room toe en laat inkoken.

Kruid het geheel met peper en zout en doe een paar lepels van het mengsel over de oesters.

Schuif de oesters gedurende 3 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C. Zet de oven op grillstand en laat de oesters grillen gedurende 1 minuut. Serveer met verse kruiden.

### Keukenbenodigdheden

Oven

