



Hapjes

Oestershot met komkommer en jalapeño

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 oesters
2 eetlepels komkommers (geschild en in kleine blokjes)
450 gram komkommers (geschild)
45 milliliters limoensap
citroenmelisse (verse)
1 Jalapeño pepertje
60 milliliters water
120 milliliters gin
50 gram suiker

Bereidingswijze

Los de suiker al roerend op in het water.

Haal de komkommer door een juicer of mix in een blender en zeef het geheel, je hebt 180 milliliter komkommersap nodig.

Doe nu hetzelfde met de jalapeño-peper, hiervan heb je 30 ml sap nodig.

Giet het komkommer-, jalapeño- en limoensap samen met het suikerwater en de gin en roer alles voorzichtig onder mekaar.

Verdeel de fijngesneden komkommerstukjes over de glazen en overgiet met je cocktail.

Leg op elk glas een oester en werk af met een takje citroenmelisse. Giet de inhoud van je glaasje in 1 keer in je mond, gevolgd door de oester.

Keukenbenodigdheden

Blender

