



Hapjes

Gegrilde oesters met pit

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 Zeeuwse oesters
50 gram lookboter (zachte)
1 chilipeper (fijnggehakt)
1 citroen (sap en zeste)
1 eetlepel peterselie (fijngehakte)
grof zeezout
zwarte peper

Bereidingswijze

Meng de chilipeper, het sap en de zeste van de citroen en de peterselie door de lookboter.

Verwarm de grill voor. Open de oesters met een oestermes. Verwijder de platte schelp en snij de oester los van de onderste schelp. Verwijder eventuele scherfjes. Leg de geopende oesters op een zoutbedje op een met bakpapier beklede bakplaat.

Verdeel het botermengsel over de oesters en maal er wat zwarte peper over. Gril de oesters 3 minuten tot de boter goed heet wordt. Strooi wat grof zeezout op een schaal en schik er de schelpen op. Serveer meteen.

Tip: Meng nog wat paneermeel door de boter voor extra crunch.

