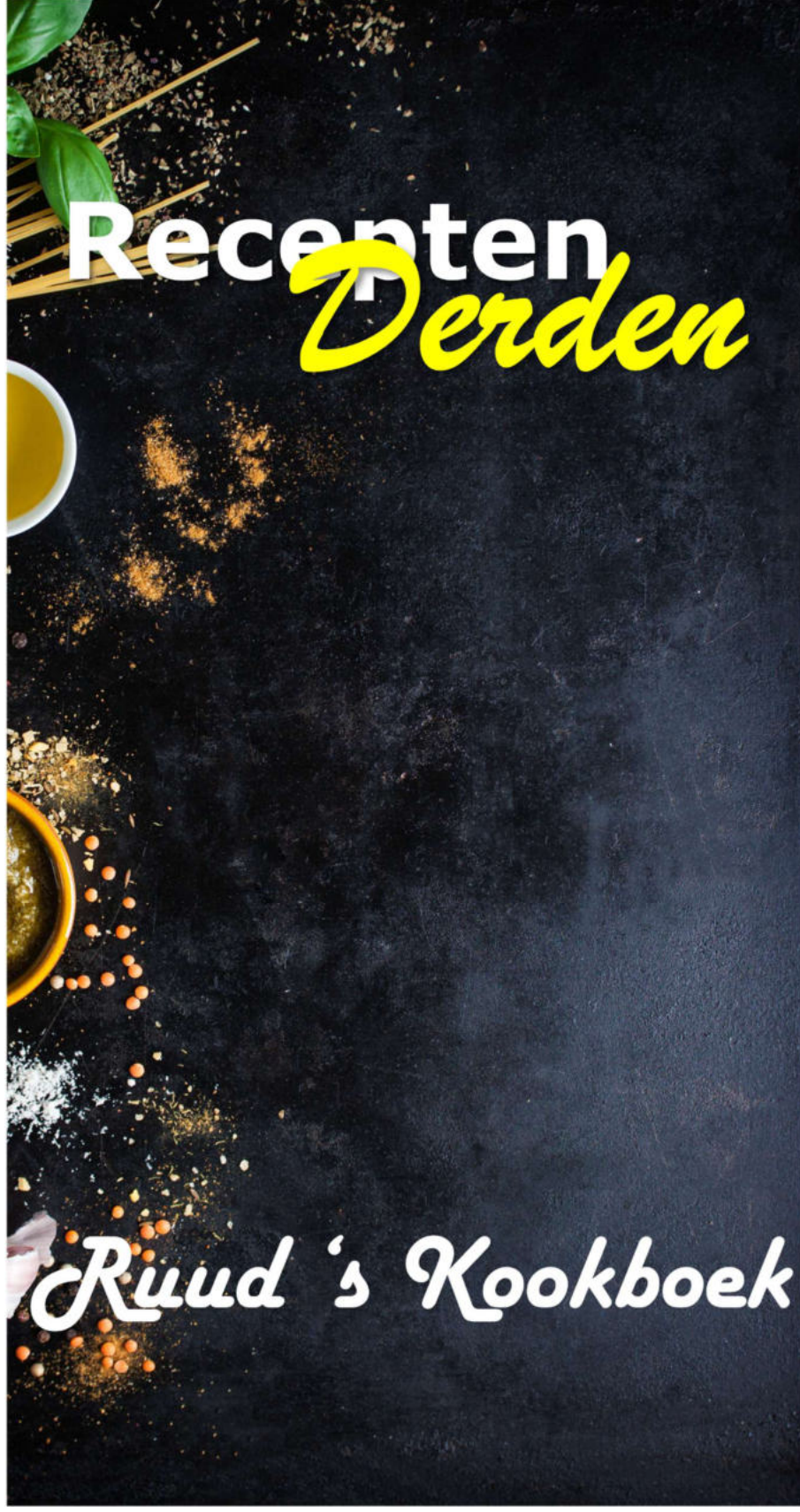




Oesterrecepten
(Volendammer viswinkel -Peter Tol-)



Recepten Oesterparel

Oestershooter (6 personen)

6 oesters Fines de Normandië no 3

Tomatensap ½ liter

Wodka 2 borrel glaasjes

Tabasco 5 druppels

Worcestersaus 3 druppels

Limoen 5 druppels

Peper uit de molen

Takje bleekselderij

Neem 6 kleine bordjes en 6 shooter glazen met een klein bergje zeezout om de oesters op te zetten. Vervolgens doen we ½ liter tomatensap, 2 glazen wodka, peper uit de molen, tabasco, worcestersaus, en een paar druppels limoen in een shaker, goed schudden en de shooter glazen hiermee half vullen. Maak 6 oesters open, snij deze los en zet deze op het zeezout. Presenteer er een takjes bleekselderij bij en een takje zeewier. De spit of swallow is klaar.





Oester saffraan soep

6 stuks oester Fines de Normandië no 3

Vocht van de oesters

Vis bouillon 1 liter

Room

Saffraan 10 draadjes

Sjalotten/knoflook

Olijfolie

Droge witte wijn

Peper en zout uit de molen

Smaakt heerlijk met : Zuurdesembrood, Frans stokbrood en zoute boter

Voorbereiding: Maak de oesters open, snij ze los, leg ze in de bolzeef en vang het vocht op. Doe twee eetlepels olijfolie in de pan en zweet de sjalotten en knoflook aan. Blus dit af met ¼ liter droge witte wijn en laat het voor de helft inkoken. Giet de visbouillon, het vocht van de oesters en de room erbij en breng dit tegen de kook aan. Zet het vuur uit en voeg de saffraan toe. Breng het geheel op smaak met zout uit de molen.

Serveren: Soep warm maken (niet koken) soepkopjes klaar zetten en vullen met een rauwe oester. De soep in de soepkopjes erbij schenken.





Oester Oriënt

6 stuks oesters (veel vlees Gillardeau) no 3

Tonijn 50 gr

Wasabi mayonaise

Panko

Bloem

1 ei

Afwerking: Wakame

Frituur

Voorbereiding: Maak de oesters open en snij deze los (bewaar de schelp) laat ze goed uitlekken en leg de oesters op keukenpapier. Hak de tonijn tot tartaar. Klop het ei los, haal de oesters eerst door de bloem vervolgens door het eimengsel en dan door de panko. Warm de frituur op tot 200 gr. Bak de oesters 1 minuut (licht bruin) Leg de oesterschelp op grof zeezout zodat deze blijft staan. Leg de gefrituurde oester in de schelp, spuit er een streepje wasabi mayonaise op, vervolgens de gehakte tonijn en garneer het af met een plukje wakame.





Gegratineerde oester, Oester de Normandië

Oesters Fines de Normandië

Sjalotten

Knoflook

Olijfolie

Stukjes zure appel

Crème fraîche

Calvados

Peper uit de molen

Afwerking: takje dillen en viooltje

Smaakt heerlijk met : Zuurdesembrood, Frans stokbrood en zoute boter

Voorbereiding

Snij de sjalotten en knoflook in fijne blokjes. Doe twee eetlepels olijfolie in de pan en zweet de sjalotten, de stukjes zure appel en knoflook aan. (niet bakken)

Blus af met twee borrelglasjes Calvados, laat het inkoken en voeg op het laats peper en zout uit de molen toe. Af laten koelen en door de crème fraîche roeren. Oesters open maken en los snijden, vocht opvangen in een bak met bolzeef en bewaren. De bakplaat met zout of zeewier bekleden zodat de oesters niet omvallen. Oesters er opleggen en afvullen met een theelepel saus de Normandie.Ca. 5 minuten onder de salamander.





Gebakken oesters Zeker Zeeuws

6 personen

12 Zeeuwse platte Zeker Zeeuws 0000

Zeesla

Zwarte peper

Bloem

50 gr roomboter

2 citroen

Afwerking: partje citroen

Smaakt heerlijk met : Zuurdesembrood, Frans stokbrood en zoute boter

Maak de oesters open en snijd de spieren door. Giet het vocht er uit. Leg de oesters op een keukendoek en dep deze droog. Doe de lege oesterschelpen op een schaal met zeewier of grof zeezout zodat deze recht blijven. Maak de schelp droog en leg een klein stukje zeesla in de schelp zo dat het er iets over heen ligt. Haal de droog gedeppte oesters door de bloem. Doe de roomboter in de pan, als deze goudbruin is dan even de oesters aan beide kanten goudbruin bakken. Niet te lang de oester moet vanbinnen sappig blijven.

Leg de gebakken oesters in de schelp met zeesla, overgieten met bakvocht, partje citroen en peper uit de molen erop, genieten.



Oesters Paris

6 oesters Du Cap Horn no3

Platte peterselie 1 eetlepel

Spinazie 100gr

Sjalotjes 1 eetlepel

Knoflook 1 theelepel

Groene Tabasco 2 á 3 druppels

Pastis 1 eetlepel

Geraspte kaas 1 eetlepel

1 plakje doorregen spek

Creme fraîche 1 eetlepel

Olijfolie

Zwarte peper uit de molen

Zeezout

Afwerken: oude kaas

Smaakt heerlijk met : Zuurdesembrood, Frans stokbrood en zoute boter

Open de oesters en snijd de spieren door. Giet het vocht af en leg de oesters op een bakplaat met zeewier of grof zeezout zodat deze recht blijven staan. Snijd de platte peterselie, knoflook, sjalotjes en het doorregenspek fijn. Doe een klein beetje olijfolie in de wok. Bak eerst de spekjes goud bruin, voeg de fijn gesneden sjalotjes en knoflook toe en blus dit af met Pastis, voeg daarna de spinazie toe. Maakt het af met drie druppels tabasco, peterselie en een eetlepel creme fraîche.

Doe op elke oester een lepeltje van dit heerlijke mengsel en maak het af met oude kaas.

Oven op 220 graden of grill ca 3 a 4 minuten.



Oesters VL 92

12 Geay Speciales de Clair no 4

Gin VL 92

½ Komkommer

1 eetlepel Gember olie

Mespuntje verse gember

Snij de komkommer in dunne reepjes, meng de vers geraspte gember door de gember olie. Maak de oesters open, snij de spieren los en giet het vocht er af. Nevel de VL 92 gin over de oester. Leg de komkommer op de oester en giet er een beetje dressing over.





Oester Tropicol

1 Mango

1 mespuntje verse gember

1 eetlepel gemberolie

Knoflook 1 teentje (½ theelepel)

Sjalot klein ½ (theelepel)

Mespuntje spaanse peper

Koriander

Citroen crest

Snij de mango in kleine blokjes. Meng de gerapte gember en de fijn gesneden sjalot, knoflook, Spaansepeper en fijn gesnedenden koriander door de gemberolie en vervolgens door de mango. Maak de oester open en snij de spieren los, giet één maal het vocht er af. Doe het mengsel op de oester en garneer het af met een klein takje citroen crest.





Oesterspoom

12 Gillardeau oesters no 4

Limoen ijs

Limoen

Wodka

Spaanse peper

Koriander

Doe 24 uur van te voren de Spaanse peper in de Wodka. Snij de koriander fijn samen met de Spaanse peper. Doe het limoen ijs in een shooterglas. Maak de oesters open en snij deze los. Giet het zilte vocht er over en leg de oester op het ijs. Voeg de wodka toe en garneer het af met de spaanse peper/koriander en een partje limoen.





Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>