



Basisrecept oesters



Beginner | 2 personen | Tussen 30 en 45 minuten | Voorgerecht

Pak een keukendoek en vouw deze een aantal keren dubbel. Zo beschermt u uzelf tegen de soms scherpe schelp en uiteraard ook tegen uitschieten van het mes.

Houd de oester zo plat mogelijk; zo blijft er zoveel mogelijk vocht in de schelp.

Waar de twee schelpeloften samenkomen steekt u het mes in en vervolgens wrikt u de oester met een korte, draaiende polsbeweging open.

Haal vervolgens het mes langs de binnenkant van de bovenste schelpeloft om de oester los te snijden.

Tot slot kunt u de oester lossnijden van de onderste schelp en omdraaien.

Tip: U kunt een stoomoven gebruiken om de oesters makkelijk open te krijgen. Zet de oesters dan 1 tot 2 minuten in een stoomoven op de stoomstand. De sluitspier van de oester is dan makkelijker los te maken.



Ingrediënten

- 12 Zeeuwse creuses of platte oesters
- 1 citroen
- peper uit de molen
- oestermes en een theedoek of oesterhandschoen

