



Gegratineerde oesters



Beginner | 4 personen | Tussen 15 en 30 minuten | Voorgerecht

Open de oesters (zie basisrecept oesters). Vang het oestervocht op. Haal het vlees uit de schelp.

Meng de boter, de fijngehakte sjalotjes, de peterselie, de peper en twee eetlepels oestervocht.

Leg de oesters terug in de onderste schelp. Doe er een eetlepel botersaus bij en bestrooi met paneermeel. Zet enkele minuten in de oven onder de grill.



Ingrediënten

- 24 Zeeuwse creuses
- 2 sjalotjes
- 75 gram zachte (room)boter
- vers gehakte peterselie
- paneermeel
- peper

