



Oesterdressing 3x



Dit kan iedereen | 2 personen | Minder dan 15 minuten | Voorgerecht

Less is more: De uitspraak 'less is more' gaat volledig op bij oesters. Hou het simpel en alleen een beetje citroensap en Tabasco is voor velen al voldoende.

Klassiek: Een andere simpele klassieker is de dressing gemaakt van rode wijnazijn en sjalotjes. Snipper hiervoor een sjalotje en meng met drie eetlepels rode wijnazijn. Breng eventueel op smaak met zout en peper en serveer in een klein schaaltje bij de oesters.

Asian: Oesters met een dressing op basis van sojasaus zijn onweerstaanbaar lekker! Meng hiervoor 3 eetlepels sojasaus met het sap van één limoen en één à twee fijngehakte bosuitjes. Hak een klein Spaans pepertje fijn en voeg naar smaak toe. Meng goed en voeg tot slot een klein theelepeltje fijngehakte gember toe.



Ingrediënten

- Less is more: citroensap, Tabasco
- Klassiek: rode wijnazijn, sjalotje, zout, peper
- Asian: 3 el sojasaus, 1 limoen, 1 fijngehakt bosuitje, 1 fijngehakt Spaans pepertje, tl fijngehakte gember

