



Oesters met rode ui, munt en komkommervinaigrette



Dit kan iedereen | 2 personen | Tussen 30 en 45 minuten | Voorgerecht

Open de oesters (zie basisrecept oesters).

Mix de fijngesnipperde rode ui en blokjes komkommer met de rode wijnzijn en olijfolie in een kom.

Voeg een klein beetje suiker en wat peper en zout toe. Meng het geheel.

Leg de oesters op een schaal met ijs. Verdeel de dressing over de oesters en serveer direct.



Ingrediënten

- 12 Zeeuwse creuses, No. 2
- ¼ rode ui, fijngesnipperd
- ¼ komkommer, in fijne blokjes
- 2 tl rode wijnazijn
- 2 el olijfolie
- suiker
- 2 tl verse gesneden munt
- zout en gemalen zwarte peper

