



Oesters Rockefeller



Gevorderde | 4 personen | Tussen 30 en 45 minuten | Voorgerecht

Verwarm de grill van de oven voor.

Maak van de ui, kruiden, broodkruim en boter een zogenaamde kruidenpasta (liefst met een vijzel, anders met een keukenmachine). Voeg naar smaak een paar druppels tabasco toe.

Open de oesters (zie basisrecept oesters). Leg de oesters op een bakplaat met een laag zeezout.

Verdeel de kruidenpasta over de oesters en strooi er wat zwarte peper overheen.

Zet de oesters 4-6 minuten onder de grill.

Serveer de oesters Rockefeller.



Ingrediënten

- 12 Zeeuwse creuses No. 2
- 1 bos platte peterselie, fijngesneden
- 1 ui, fijngesneden
- 1 bos selderij, alleen de bladeren, fijngesneden
- 1 bos dragon, alleen de blaadjes, fijngesneden
- 1 bos kervel, fijngesneden
- broodkruim
- 250 g zachte ongezoeten boter
- enkele druppels tabasco
- grof zeezout
- zwarte peper

