



## 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

