



Oesters van Nam Kee



Gevorderde | 2 personen | Tussen 15 en 30 minuten | Voorgerecht

Open de oesters (zie basisrecept oesters) en leg ze op een bord.

Hak de zwarte bonen, knoflook, gemberwortel en de rode peper fijn. Doe in een pannetje met een flinke scheut sojasaus. Schenk er wat slaolie overheen tot het mengsel is ondergedompeld en kook 15 minuten op een zacht vuurtje.

Schep een eetlepel hiervan op elke oester. Zet een bord op een omgekeerd schoteltje in een met kokend water gevulde wok (tot net onder de bordrand). Doe het deksel op de wok en stoom de oesters ongeveer 7 minuten.

Besprenkel de oesters met wat gesnipperde bosui en schenk er een scheutje kokende slaolie overheen.



Ingrediënten

- 12 Zeeuwse creuses Nr. 0
- 20 g gedroogde gezouten zwarte bonen
- 10 g knoflook
- stukje geschilde gemberwortel
- klein stukje rode peper
- lichte sojasaus
- slaolie
- bosuitje, gesnipperd

