



Platte oesters met champagne en kaviaar



Gevorderde | 2 personen | Tussen 30 en 45 minuten | Voorgerecht

Open de oesters (zie basisrecept oesters) en vang het oestervocht op. Bewaar de bolle schelpen.

Kook de champagne en sjalotten tot het vocht gereduceerd is tot de helft. Voeg de room toe en laat ook dit weer inkoken tot de helft. Roer het oestervocht erdoor en maak de saus op smaak af.

Maak in een ovenvaste schaal een bedje van grof zeezout en druk de halve schelpen daarin.

Doe de rauwe oesters in de schelp en schenk de saus erover.

Schuif de schaal een paar minuten onder een voorverwarmde grill tot de saus flink borrelt.

Leg een klein beetje kaviaar op elke oester en serveer.



Ingrediënten

- 12 platte oesters 3/0
- 150 ml champagne
- 2 zeer fijngehakte sjalotten
- 150 ml kookroom
- zout en peper
- kaviaar
- grof zeezout

