

BAUMARD CRÉMANT DE LOIRE CUVÉE FLORENT BRUT
OESTERS MET CITRUSVINAIGRETTE (15 MIN)



INGREDIENTEN

4 personen

12 oesters

Sap van één limoen

Sap van ½ citroen

1 chilipeper (fijngesnipperd)

1 el suiker

Olijfolie

Zout

Peper

Kademonpoeder

Verse koriander (gesnipperd)

BEREIDING

Snipper het chilipepertje, zonder de zaadjes, fijn. Meng de chili met de citrussappen, voeg dezelfde hoeveelheid olijfolie toe. Breng op smaak met peper, zout en kardemom.

Maak de oesters voorzichtig open. Verwijder eventueel het gruis langs de schelpen. Maak de oester los van de schelp en leg ze terug in de diepste schelp, schik ze op ijsschilfers.

Lepel wat vinaigrette over de oesters, en zet de rest in een kommetje in het midden van de schotel.