

# Gefrituurde oester met tartaar van lam, crème van avocado en lamsoor

Ideaal als amuse of als hapje of als amuse voor een dessert. Ideale overgang van zilt naar zoet.

🍴 4 personen

👨‍🍳 Sligro-ISPC



## Opmaak:

- Zorg voor de juiste verhouding tussen het schuim en de oester en zorg dat er nog een gedeelte van de oester zichtbaar is.

## Tips:

- Gebruik het overige lamvlees in het kerstmenu. De tartaar kun je rustig een uur van tevoren snijden. Houd deze wel in de koeling. Het contrast tussen de warme gefrituurde oester en de tartaar is fantastisch.
- Mocht je geen oesterblad hebben, gebruik dan wat extra lamsoor voor de zilte smaak. De overgebleven olijven kun je gebruiken voor de borrel of maak er een tapenade van.

## Ingrediënten

4 oesters Fonteneau Réserve

75 g lamsfilet

1 avocado

½ limoen

40 g crème fraîche

tabasco

olijfolie bio

4 blaadjes lamsoor

4 blaadjes oesterblad

4 Taggiasche olijven

mustard cress

1 eetlepel maizena

## Bereiding

- Steek de oester open en verwijder deze uit de schelp.
- Bewaar de oester op een keukenpapiertje zodat-ie z'n overvloedige vocht verliest.
- Snijd de lamsfilet met een scherp mes tot een fijne tartaar (niet hakken!).
- Maak de tartaar aan met een beetje zout, peper en een dessertlepel olijfolie.
- Snijd de avocado in tweeën en verwijder de pit.
- Haal het vruchtvlees uit de avocado en meng dit met de crème fraîche, zout, tabasco en limoensap.

- Draai de massa fijn tot een zalvige massa, dit kan zowel in de keukenmachine als met een staafmixer.
- Pak 4 kleine blaadjes lamsoor en blancheer deze kort (koken in kokend water en koud spoelen).
- Dresseer de tartaar van lam in de oesterschelp bovenop het oesterblad.
- Haal de oester door de maizena. Klop de maizena van de oester af en frituur de oester 30 seconden op 180 °C.
- Leg de gefrituurde oester op een plateau met keukenpapier.
- Leg de oester op de tartaar van lam en dresseer er een beetje avocadocrème omheen.
- Steek de lamsoor in de avocadocrème.
- Snijd de olijf door de helft en dresseer deze tegen de crème aan. Garneer het gerecht af met de mustard cress.