

Oester met karnemelk en gemarineerde komkommer

Ideaal als amuse of als hapje. Een verrassende, frisse smaak! De oester komt helemaal tot haar recht.

 4 personen

 Sligro-ISPC



Opmaak:

- Probeer hoogte en diepte aan te brengen in het presenteren van de oester. Zorg dat de componenten los zichtbaar zijn.

Tips:

- Rasp voor het serveren de limoenschil over de oester, hierdoor ruik je bij het serveren een frisse limoengeur.
- Je hebt 3 dl zonnebloemolie nodig om genoeg massa te hebben om de peterselieolie te kunnen draaien. De overige olie kun je gebruiken om je soep mooi mee te garneren om als basis voor dressings te gebruiken. Bewaar de olie afgedekt op een donkere plaats.

Ingrediënten

4 oesters Fonteneau Réserve

75 g karnemelk

7,5 g sushiazijn

1 bos peterselie

3 dl zonnebloemolie

1 komkommer

100 g azijn

100 g suiker

100 g water

1 el mosterdzaad

eetbare bloemen/ citrusafrikaan/ borage cress

1 limoen

Bereiding

- Meng de karnemelk met de sushiazijn tot een egale massa.
- Verwarm de zonnebloemolie tot 50 °C en draai deze vervolgens 3 minuten fijn met de peterselie (je kunt hiervoor een keukenmachine gebruiken of thermoblender).
- Passeer de peterselieolie door een zeer fijne zeef of filter.
- Kook het mosterdzaad in ruim water met een klein beetje zout tot het zaad knapperig is en giet dit af.
- Meng het water en de suiker en breng dit aan de kook. Los hierin de suiker op.
- Gebruik een dunschiller om dunne slierten komkommer te maken en steek per oester 3 bolletjes komkommer uit met een parisienneboor.
- Leg de komkommer in de zoetzuurmarinade (als deze is afgekoeld) en laat deze 1 uur in de koeling staan.
- Leg de oester terug in de schelp en dresseer een eetlepel karnemelkdressing in de oester.
- Garneer met het komkommerbolletje en de opgerolde sliert komkommer.
- Druppel tot slot een paar druppels peterselieolie over de oester.
- Garneer de oester met borage cress, kleine blaadjes citrusafrikaan en een beetje rasp van limoen.