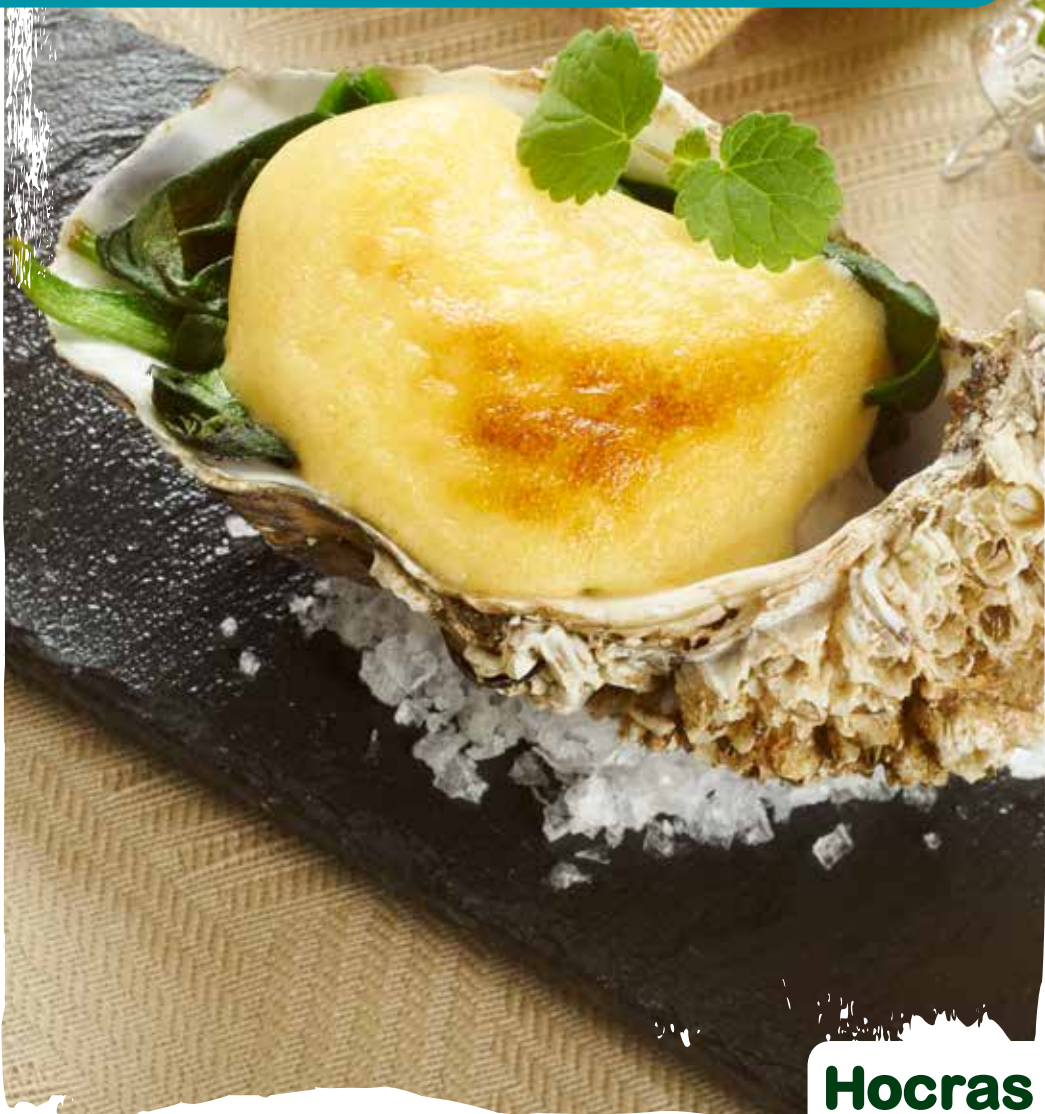




# Amuse

## Oester Rockefeller met Hollandaisesaus



**Hocras**  
voor horeca en verbruik

# Oester rockefeller

met Hollandaisesaus

## Benodigheden

(Amuse voor 4 personen)

### Oesters:

4 st oesters spéciale  
de premier nr.3

### Hollandaisesaus:

15 gr eigeel  
50 ml witte tafelwijn  
30 ml witte wijnazijn  
30 gr gezouten roomboter  
15 gr gesnipperde sjalotjes  
5 gr gesneden dragon

### Spinazie:

160 gr fijne spinazie

### Tabasco:

1 ml tabasco

### Garnering:

4 takjes atsina cress

hete luchtoven

## Mise en place & handelingen

Breng de wijn en wijnazijn aan de kook.

Pel en snipper de sjalot en voeg dit samen met de peperkorrels en dragon toe. Laat dit tot 2/3 inkoken en zeef het mengsel dan.

Doe de gastrique weer in een pan en voeg het eigeel toe. Al kloppende met een garde langzaam verwarmen. Als de saus luchtig is de gesmolten boter er voorzichtig doorkloppen.

Verhit wat olijfolie in een pan en roerbak de spinazie ca. 2 minuten. Laat het in een zeef goed uitlekken en voeg naar smaak peper en zout toe.

Verwarm de oven voor op 220 °C.

## Bordopmaak

Maak de oester open met een oestermes; doe dit door de sluitspier los te snijden.

Drup hier naar smaak wat tabasco op.

Leg dan wat spinazie op de oester, met daarop een flinke schep Hollandaisesaus.

Bak dit in de oven tot de saus goudbruin is (1 à 2 minuten). Dresseer de oester op een leisteen of bordje en garneer het tot slot met de cress.

## Tip

Zet de oester vast met wat grof zeezout.

## Wijnadvies!

### Bianco spumante

CECILIA BERETTA

Italië

fles 75 cl - 08.828.54

Elegant, gekonfijte citrus,  
volle krachtige mousse



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum

T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**