

**H** Voor  
gerecht



ZEEUWSE PLATTE OESTERS

in champagne-oestersaus

**H**  
**Hocras**  
voor koreaan en verbruik

# ZEEUWSE PLATTE OESTERS

in champagne-oestersaus



## Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

4 st Ostra Regal oesters  
20 gr bosui  
20 gr chérie aardappel  
10e deel citroen

### Aardappel mousseline:

6 ml olijfolie  
240 cl kraanwater  
82 gr amadine aardappel  
zout naar smaak

### Champagne oestersaus:

10 cl champagne  
2 ml olijfolie  
8 cl kraanwater

### Zeekraal:

640 cl kraanwater  
320 gr zeekraal

## Mise en place

Breek de oester open en vang het vocht op in een pannetje. Steek de oester los en pocheer hem kort in het oestervocht en de champagne. Schil de aardappels en kook ze in water met zout. Druk ze vervolgens door een fijne bolzeef en monteer ze af met de olijfolie. Vul een spuitzak, met een gladde spuitmond, met de mousseline.

Snij de bosui in fijne dunne ringetjes. Snij de Chérie aardappels op een mandoline met een ruit-raster. Frituur ze op 160°C, tot ze goudbruin zijn en laat ze vervolgens uitlekken op keukenpapier. Breng water aan de kook en blancheer hierin voor maximaal 20 seconden de zeekraal. Spoel het daarna direct koud met ijswater.

Snij 16 partjes van de citroen. Snij van een partje de schil voorzichtig los en maak er een krul van. Zet deze eventueel vast met een prikker.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Leg wat zeekraal op een leuk bordje en strooi daar een bergje zeezout op. Leg daarop weer een lege oesterschaal. Spuit hier wat aardappelmousseline in en leg de oester er tegenaan. Garneer het geheel met het partje citroen, het aardappelkrokantje en de ringetjes bosui.



## Airen, Sauvignon Blanc & Verdejo

WINE BY NATURE

La Mancha, Spanje

biologisch

fles 75 cl - 08.835.05

**Geur:** Toegankelijk met een frisse afdronk

**Smaak:** Fris, grapefruit en geel fruit



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Heerlijk Hocras 3 - 2017, gerecht 28047, peildatum 19-09-2017.

Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.