NAAM GERECHT	Trio van oesters

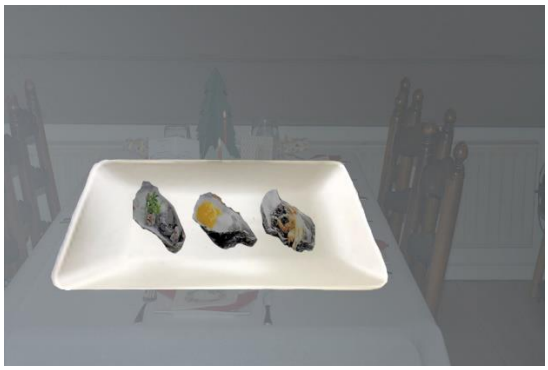
BENODIGDHEDEN: voor 6 personen

Met mango en mierik
-6 oesters
-3 eetlepels mangocoulis
-2 eetlepels mayonaise
-2 eetlepels mierikswortelroom

Met appel en waterkers
-6 oesters
-1 plakje terrine van ganzenlever
-20gr. boter
-50cl. room
-1 bakje waterkers
-1/2 granny smith appel
-peper
-zout

Met ui en sjalottencoulis
-6 oesters
-2 uien, in ringen
-maïszetmeel
-1 sjalotje, fijn gesnipperd
-50cl. kalfsfond
-10cl. port
-10cl. sherryazijn
-boter
-olie

FOTO:



BEREIDING: 1 uur

Met mango en mierik
-Open de schelpen en haal de oesters er even uit. Reinig de schelpen.
-Vermeng de mierikswortelcrème met de mayonaise. Lepel in elke onderste helft een beetje van de crème. Leg er een oester op en lepel er wat mangocoulis over.

Met appel en waterkers
-Breng de room aan de kook samen met de waterkers. Voeg er na één minuutje de boter aan toe. Kruid naar smaak met peper en zout. Duw door een fijne zeef.
-Snij de appel en het plakje terrine in blokjes.
-Open de schelpen en haal de oester er even uit. Reinig de schelpen. Leg in elke onderste helft een oester. Lepel er wat waterkersroom bij. Werk af met appel en ganzenlever.

Met ui en sjalottencoulis
-Fruit de sjalot glazig in boter. Deglaceer met de port. Laat even opkoken. Schenk er de azijn en de kalfsfond bij. Laat zachtjes inkoken tot een dik vloeibare coulis.
-Wentel de uienringen door maïszetmeel. Bak ze kort in frituurolie.
-Open de schelpen en haal de oesters eruit. Reinig de schelpen. Lepel in elk wat sjalottencoulis en leg daarop een oester. Werk af met de gefrituurde ui.

ADVIES:

-Vermeng een handjevol grof zeezout met een handjevol fijn zeezout. Zet een modelleervormpje op de borden. Schep het zout erin en druk het met de rugkant van een lepel uit het vormpje. Serveer de oester op het zouthoopje