

Oesters & Champagne 12 oktober 2016 Recepten
Laurent Smallegange – Spetters* Breskens

Oester met salade van komkommer en quinoa Creuse

- Maak een salade van quinoa, wakame, komkommerblokjes, gesnipperde sjalot, munt en koriander, maak aan met sushiazijn, olijfolie, peper en zout en een beetje limoenrasp.
- Leg hierop de oester in stukjes gesneden, een aantal zilte takjes en bestrooi met wat furikake.
- Mix komkommer fijn met wat zout en laat uitlekken op een zeef, breng het sap op smaak met chardonnay azijn, beetje sushi azijn, peper en zout en schenk rond de salade.
- Mix, 2 lepels yoghurt, 1 eiwit, beetje yuzu en slaolie tot het geheel dik wordt, kruid af met peper en zout, voor de yuzu creme en spuit dotjes bij het gerecht.
- Garneer met een zuurdesemkoekje
-



Warme oester met aardappelpuree en romanesco Platte

- Steek de oesters open, maak schoon en bewaar in het vocht van de oester om later te kunnen verwarmen.
- Maak een romige aardappelpuree en werk af met wat zure room.
- Laat witte wijn reduceren met wat oestervocht en room om af te monteren met koude blokjes boter voor de beurre blanc.
- Kook de romanesco bloemkool beetgaar.
- Dresseer aardappelcreme, warme oester, romanesco in een kommetje, kruid met een slag peper van de molen, giet voldoende beurre blanc bij het geheel en garneer met kaviaar en roomse kervel.

