

Platte oester, codium, granite ginger ale en groene kruiden

(groot recept) Maak van 500 gram ginger ale, 1 bos basilicum, handvol koriander, handvol munt, 10 gram gember, 1,5 dl wodka, 100 gram suikerwater, 100 gram limoensap, vries in voor de granite

Mix 2 avocados ,et limoensap, peper, zout en sushiazijn tot een gladde massa.

kook rijst overgaar en mix met een beetje spinazie en verse wakame tot een gladde massa. smeer dun uit!

strooi hierover wat furikake, droog in de oven op 120 graden 30 min.

Dresseer platte oester, dotjes avocado, codium, granite en chip

Oester salade komkommer en quinoa

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 iets zout en laat uitlekken op een zeef, breng het sap op smaak met chardonnayzijn, iets sushiazijn, peper en zout en schenk rond de salade.

Mix, 2 lepels yoghurt, 1 eiwit, iets 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

Creuse oester, geitenkaas, gerookte biet

Draai verse geitenkaas glad met 1/5 yoghurt tot een gladde creme.

Kook bietjes en pel deze, rook deze daarna met rookmot voor 30 min.

Snij blokjes van de biet besprenkel met wat cabernet sauvignon azijn, peper en zout.

Maak een vinaigrette van 2/3 bietensap(supermarkt), 1/6 frambozen gepureerd en 1/6 olijfolie, voeg hier een paar druppels balsamico aan toe.

Dresseer oester, dotjes geitenkaas, gerookte bietjes en vinaigrette in een diep kommetje, garneer met wat bietenblaadjes

Rundertartaar met oester, lever, bouillon van aardpeer, crime van dragon

Met de vleesmolen, rundvlees fijndraaien.

Lever creme maken (250 ganzenlever, 175 kippenbouillon, 50 truffelsap, 13 minuten op temperatuur in de thermomix, 50 graden)

Bouillon van aardpeerschillen(aardpeer toasten op 140 graden in de oven, tot deze mooi goudbruin zijn, samen met kalfbouillon een lichte thee trekken van de schillen, afsmaken

Maak een mayo van 2 dooiers, olie van dragon, witte wijnazijn, iets sushiazijn en gastrique, draai tot een mooie stevige romige creme.

Frituur aardpeerschijfjes van 1 mm op 140 graden goudbruin en maak hiervan een crunch

Dresseer rund aangemaakt met peper en zout, olijfolie en limoenrasp, oester, lever, dragonmayo, thee van aardpeer en crunch, garneer met wat mosterdress

Warme oester, tzatziki, koolrabi, vinaigrette van ponzu

Het lekkerste is om de oesters te "poffen" op de barbecue voor enkele minuten, hierin een beetje tzatziki spuiten en garneren met een pakketje van koolrabi en vinaigrette van ponzu en een beetje sesamzaadjes

In de betere supermarkt kan je tegenwoordig al *ponzu kopen *(sojasaus afgemaakt met citrus)

Warme bereiding van platte Zeeuwse oester

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.

