



Amuse van gegratineerde oester met Hollandaise saus

INGREDIENTEN 12 PERSONEN

12 oesters
Geraspte oude kaas

Hollandaise saus

250 ml water
250 ml witte wijn
125 ml witte wijnazijn
5 sjalotten
15 witte peperkorrels
5 blaadjes laurier
5 eieren
500 gr roomboter
Zout versgemalen peper

Bereid voor de saus eerst de castric. Snipper de sjalotten en kneus de peperkorrels.

Breng het water met de witte wijn, azijn gesnipperde sjalotten gekneusde peper en de laurier aan de kook en laat tot de helft inkoken. Laat de castric afkoelen.

Smelt de boter en scheid het vet van het water (clarifieren). Splits de eieren en meng de koude castric met de eidooiers en klop au bain-marie luchtig. Giet beetje bij beetje de gesmolten en geclarifieerde boter erbij. Klop tot een luchtige massa. Breng op smaak met zout en peper.

Open de oester met een oestermes en leg de gevulde helft op een bakplaat

Spuut of schep boven op de oester de Hollandaise saus en bestrooi met geraspte kaas.

Gratineer in een oven van 190 C ongeveer 6 minuten.