

Gillardeau oester met granit  van limoen en wasabi



Ingredienten

Voor 2 personen:

- 2 oesters Gillardeau
- 10 cl limoensap
- 5 cl suikersiroop
- 2 gr wasabipoeder
- 10 gr wakame
- 5 cl sojasaus
- 5 gr quinoa, gekookt

Bereiding

Marineer de wakame (gemarineerde algen) met de sojasaus.

Meng het limoesap met het suikersap en voeg wasabipoeder toe naar smaak. Giet dit in een lage schaal en plaas in diepvries.

Meng regelmatig tot U een mooie granit  krijgt.

Verwarm de frtuuroolie op 200  en pof de gekookte quinoa.

Steek de oesters open en vul ze op met wakame en een beetje van de sojasaus. Doe er vervolgens de quinoa op en eindig met de granit .