

Oestertartaar met limoen, grove bieslook en gembersaus



Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 12 oesters
- 15 takjes bieslook
- 20 gram gember
- 7 takjes grove bieslook, stengelui
- 1 limoen
- 1 rode peper
- 1 olijfolie

Bereiding

Maak de oesters open, haal ze uit de schelp en zet ze in hun vocht in de kolekast.
Bewaar de schelpen.

Was de bieslook en snij drie takjes fijn.

Schil de gember en hak klein.

Was de grove bieslook en snij fijn.

Pers de limoen uit

Was de rode peper en snij fijn.

Doe dit alles in een kommetje, voeg de fijngesneden bieslook toe en overgiet met een flinke scheut olijfolie, kruid met peper en zout.

Doe de oesters erbij en meng alles voorzichtig

Verdeel alles over de bewaarde schelpen, en versier met een intweeën gesneden takje bieslook.

Uit Knack Weekend, winter 2012