

Zeeuwse platte oester met yuzu en koriander

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 12 grote Zeeuwse oesters

Tapioca:

- 25 gr tapioca
- 10 gr sojasaus
- 1 gr gembersiroop
- 2 gr sushi azijn
- 1 gr oestersaus

Kaffir limoenjus:

- 80 gr sinaasappelsap
- 2 muntblaadjes
- 2 korianderblaadjes
- 10 gr citroensap
- 4 kaffir limoenblaadjes
- 2 gr Suiker
- 1 gr sosagel (per 100 ml vocht)

Korianderolie:

- 20 gr koriander
- 10 gr peterselie
- 15 gr spinazie
- 100 gr druivenpitolie

Krokant rijstpapier:

- 2 vellen rijstpapier
- 2 noriblaadjes krokant

Koriandercrème:

- 20 gr wasabipuree
- 20 gr koriander
- 70 gr spinazie
- 25 gr limoensap
- 1 zeste van limoen
- 15 gr sushi azijn
- 20 gr salie

- 1 eiwit

Bereiding

Kook water en voeg tapioca toe. Laat hem op een zacht vuurtje gaar koken, giet af en spoel kort met koud water. Laat uitlekken, voeg de ingrediënten toe en laat enkele uren marineren in de koelkast.

Mix voor de kaffir limoenjus alle ingrediënten samen met den staafmixer Laat de jus 1 uur infuseren in de koelkast en passeer alles door een fijne zift. Voeg de sosa toe en bind met de staafmixer.

Mix voor de korianderolie alles in de thermomix op 70° op stand 7, gedurende 7 minuten.

Passeer door een neteldoek en laat afkoelen.

Bevochtig het rijstvel met water, en bedek het met noriblaadjes.

Bevochtig terug met water en leg er opnieuw een rijstvel op tot alles goed aan elkaar kleeft.

Laat het geheel goed drogen, frituur max 10 sec en breek het in de gewenste vorm.