

Zeeuwse oester met frozen Hierbas de Las Dunas margarita



Ingredienten

Bereiding

In dit hapjesgerecht brengt Syrco Bakker een ode aan de Zeeuwse platte oester en de omgeving waarin die groeit. “Je moet het niet te ver zoeken in de keuken”, aldus Syrco Bakker.

Ingrediënten

Voor 4 personen

30 g eigeel

4 Zeeuwse oesters

peper en zout

1 tl limoenrasp, 1 el limoensap, 4 el gesmolten frozen margarita

1/4 Komkommer

110 ml zeekraalolie 3/2 g zeekraal zilt

6 g Chardonnay-azijn

2 g Sushiazijn

500 ml Hierbas de las Dunas

600 g Druivenpitolie

100 g Spinazie

175 g zeekraal

20 g spinaziesap

9 Granny smith appel

2 g Xantana

460 g citroensap

160 g Suikerwater

250 ml Tequila

Bereiding

1. Meng Hierbas de las Dunas, citroensap, suikerwater, tequila, xantana, sap van 8 Granny Smiths en

spinaziesap voor de frozen Hierbas de las Dunas margarita en vries de massa in.

2. Meng voor de zeekraalolie zeekraal, spinazie en druivenpitolie in een blender.

Verwarm het mengsel in een pan terwijl je constant roert totdat het mengsel begint te scheiden. Passeer door een fijne zeef.

Hang de vloeistof in een koelcel op in een puntzak zodat het vuil naar het puntje van de spuitzak zakt en de olie overblijft.

3. Meng voor de zeekraalcrème eigeel, sushi-azijn, chardonnayazijn, zeekraalzilt, 100 ml zeekraalolie zoals voor een mayonaise.

4. Steek de oesters open, maak ze los en plaats ze terug in hun schelp. Snijd dunne plakjes uit ongeschilde komkommer en even grote stukjes uit de appel en plaats ze dakpansgewijs op elke oester.

5. Spuit een dotje zeekraalcrème naast de oester en werk af met stukjes zeekraal. Lepel wat vinimarinade naast de oester. Schik een paar lepels frozen Hierbas de las Dunas margarita rond de oester. Werk af met zeekraal en een paar druppels zeekraalolie.