

# Oesters in Tempura en avocadosaus



## Ingrediënten

## Bereiding

## Ingrediënten

Voor 4 personen

- 8 middelgrote holle oesters
- 1 avocado
- 1 afgestreken kl griessuiker
- 1 klontje boter
- Peper en zout
- tempuradeeg

## Bereiding

Schil de avocado en snij hem in partjes. Be-strooi met een beetje suiker. Dek af met plasticfolie en laat 1 uur rusten op een koe-le, donkere plek. Plet daarna de avocado met een vork en bak hem enkele minuten in wat boter. Breng op smaak met peper en zout.

Haal intussen de oesters uit de schelp en doop ze in het tempuradeeg (dat kan worden gekoeld met enkele ijsblokjes). Bak ze onmiddellijk in een pan met 1,5 cm arachideolie.

Schik de oesters op een eetlepel en versier met een bloemblader (Oost-Indische kers bijvoorbeeld).