|  |  |
| --- | --- |
|  | **Naam gerecht:** Oester met komkommer vinaigrette en zallotti blossom |
| **Aantal personen: 4** |
|  |
| **Ingrediënten:** 100 gram komkommersap50 gram gerookte azijn50 gram negi olie4 oesters1 stuk wasabi bladZallotti blossom | **Materialen:**Oester mesBekkenkookpan |
| **Bereidingswijze:** **Oester:**1. Steek de oesters open en ontdoe van evt. gruis en leg koud tot gebruik

**Komkommer vinaigrette:**1. Meng de komkommersap, gerookte azijn en negi olie en zet koud tot gebruik.

**Wasabi blad:**1. Blancheer het wasabi blad voor 3 seconden en leg direct op ijswater.
2. Steek het blad uit met een kleine steker en leg het wasabi blad koud tot gebruik.
 |