|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Naam gerecht:**  Oester met komkommer vinaigrette en zallotti blossom | | |
| **Aantal personen: 4** | | |
|  | | |
| **Ingrediënten:**  100 gram komkommersap  50 gram gerookte azijn  50 gram negi olie  4 oesters  1 stuk wasabi blad  Zallotti blossom | | **Materialen:**  Oester mes  Bekken  kookpan |
| **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. | | |