

Oesters à la crème

Uit: Kerstbijbel / Julius Jaspers

Voor 6 personen

Ingrediënten

2 el boter
3 el bloem
500 ml visfumet (bouillon)
1 blaadje laurier
150 g zeekraal
18 oesters
1 eidooier
100 ml room
citroensap
peper

Smakelijk!
met Petra Possel

Benodigdheden · oestermes

- 1 Laat de boter smelten en gaar hier 10 minuten de bloem in tot een blonde roux (dus op een heel zacht vuur).
- 2 Meng 200 ml warme bouillon met de roux en klop alle klontjes eruit.
- 3 Voeg de rest van de warme bouillon met laurier toe en controleer na 5 minuten garen of hij niet naar bloem smaakt, laat anders nog een paar minuten koken. Je kunt dit nu laten afkoelen en later de saus afmaken. Verwijder de laurier.
- 4 Blancheer de zeekraal 20 seconden in kokend water, passeer door een zeef en laat uitdampen.
- 5 Open de oesters en steek ze los. Vang al het vocht op boven een zeef en gebruik dat vocht om de oesters schoon te spoelen en te ontdoen van eventueel gruis. Passeer het vocht nogmaals door een zeef.
- 6 Meng de eidooier met de room tot een liaison en bind met de saus tot een velouté. Blijf roeren tot de velouté bindt, maar laat beslist niet koken (als de temperatuur over 68 °C heengaat, kom je op gevaarlijk terrein en kan de boel gaan schiften). Breng op smaak met het citroensap en peper.
- 7 Verwarm de oesters heel licht (en vooral kort) in het gezeefde oesternat, laat 5 seconden uitlekken en meng met de zeekraal en warme saus. Serveer direct.