

REGIONAL HIGHLIGHTS

quality products

Kaviaar met Zeeuwse oesters en Prosecco



Als je echts iets te vieren dan kun je het heel bijzonder maken met een echte, luxe delicatessse; Zeeuwse platte oesters en ... Kaviaar van de Steurhoeve uit Laren.

Wij hebben dit gedaan met het team om het nieuwe jaar in te luiden, het was een succes, en heel bijzondere ervaring!

Komt de kaviaar gewoonlijk uit Rusland of Iran, nu komt de kaviaar ook 'gewoon' uit de Achterhoek. De Steurhoeve is uniek omdat zij zelf hun eigen vis kweken en verwerken zonder toevoeging van conserveringsmiddelen of het gebruik van antibiotica. Met recht een (h)eerlijk streekproduct! Zeeuwse platte oesters zijn de enige oesters die van oorsprong in Nederland te vinden zijn. Ze zijn rond en hebben een gladde schelp. De platte Zeeuwse oester is een exclusief product: de oester groeit langzaam en is pas na 5 jaar geschikt voor consumptie.

Voorgerecht: 4 personen

Bereidingstijd: 30 minuten

Ingrediënten:

12 grote platte oesters
150 ml Prosecco (of champagne)
2 zeer fijngehakte sjalotten
150 ml kookroom
zout en peper
30 gram kaviaar
Grof zeezout

Bereiding:

Open de oesters (zie basisrecept oesters) en vang het oestervocht op. Bewaar de bolle schelpen. Kook de champagne en sjalotten tot het vocht gereduceerd is tot de helft. Voeg de room toe en laat ook dit weer inkoken tot de helft. Roer het oestervocht erdoor en maak de saus op smaak af. Maak in een ovenvaste schaal een bedje van grof zeezout en druk de halve schelpen daarin. Doe de rauwe oesters in de schelp en schenk de saus erover. Schuif de schaal een paar minuten onder een voorverwarmde grill tot de saus flink borrelt. Leg een klein beetje kaviaar op elke oester en serveer.

Tip:

Je kunt ook 6 oesters volgens dit recept bereiden, en de resterende oesters en kaviaar afzonderlijk oppeuzelen...

Eet smakelijk!
Nicole Teeken