

## Oesters van Arijs

Natuur: met een beetje citroen en wat peper van de molen.

Warme bereidingen:

Met prei, kokosroom en kervel

- Maak de oester open, bewaar het oestervocht, haal ze uit en pocheer de oester.
- Snij de prei in reepjes en stoof de prei beetgaar in wat boter en breng op smaak, leg in elke oesterschelp een lepeltje prei. Leg op de prei een gepocheerde oester.
- De saus: zeef het oestervocht en breng aan de kook met een beetje gesnipperde sjalot, evenveel droge witte wijn en een eetlepel "visfumet van Arijs". Laat tot de helft inkoken en voeg de kokosroom toe. Breng op smaak met enkele druppels limoensap en peper van de molen.
- Bedek de oesters met de saus, rasp er wat limoenschil over en doe er een plukje kervel op.

Met venkel, zure room en Tzar caviar

- Maak de oester open, bewaar het oestervocht, haal ze uit en pocheer de oester.
- Snij de venkel in reepjes en stoof de venkel met steranijs beetgaar in wat boter en breng op smaak, leg in elke oesterschelp een lepeltje venkel.
- Leg op de venkel een gepocheerde oester.
- De saus: zeef het oestervocht en breng aan de kook met een beetje gesnipperde sjalot, evenveel droge witte wijn en een eetlepel "witte wijn saus van Arijs". Laat inkoken, voeg de zure room toe, breng op smaak met peper van de molen.
- Bedek de oester met de saus, leg er een mespuntje Tzar caviar op

TIP: als je de oesters enkele seconden in de microgolfoven zet, gaan ze vanzelf open. Je kan ze ook even in een stomer zetten.

Weetjes:

Het oesterseizoen van de platte Zeeuwse oesters loopt van september tot april; de maanden met een "r". Het Franse woord "huitre" stamt hiervan af. Het zijn in totaal acht maanden met een "r": "huit-r", letterlijk vertaald: "acht-r". In de paaitijd van mei tot augustus zijn er geen Zeeuwse oesters verkrijgbaar.

Oesters goed voor het libido?

Er wordt beweerd dat oesters lustopwekkend zijn. Ze staan al eeuwen bekend als afrodisiacum. De bekende Spaanse verleider Cassanova at volgens de overleving wel 50 oesters per dag.

| Allergenen | Glutenbevattende granen                                                             | Weekdieren                                                                          | Vis                                                                                 | Melk                                                                                | Selderij                                                                              | Sulfiet                                                                               |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|            |  |  |  |  |  |  |