**Oesters van Arijs**

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

Met een vinaigrette: olijfolie, mirin, look, peper, limoensap, groene Spaanse peper, lenteui.

**Warm:**

**Met witloof, wittewijnsaus, gedroogde goudsbloem en kervel**

Nodig voor 12 oesters:

12 diepe oesters (creuses)



1 stronk witloof

Klein klontje boter

1 dl wittewijnsaus van Arijs

1 gedroogde goudsbloem

½ dl droge witte wijn

½ dl room 40%

1 tl gehakte kervel

1 limoen

Peper

Hoe:

* Maak de oester open, bewaar het oestervocht, haal ze uit en pocheer de oesters in hun eigen vocht, leg de oesters terug in hun schelpen en houd ze warm.
* Versnijdt de gedroogde goudsbloem en week ze in wat droge witte wijn, snijdt het witloof in kleine reepjes en stoof het even aan in wat boter, voeg wittewijnsaus van Arijs toe, een scheutje oestervocht en een scheutje room, laat even koken. Werk af met gehakte kervel, peper van de molen, de geweekte goudsbloem en limoensap.
* Breng op smaak.

**Met Chinese kool, curry, tomaat, koriander, kokosroom en bieslook**.

Nodig voor 12 oesters:

12 diepe oesters (creuses)

½ Chinese kool

Klein klontje boter

1 sjalotje



Mespuntje currypoeder

½ tomaat

2 dl kokosroom

1 tl gehakte bieslook

1 limoen

Enkele blaadjes koriander volgens eigen smaak

Hoe:

* Maak de oester open, bewaar het oestervocht, haal ze uit en pocheer de oester in hun eigen vocht, leg de oesters terug in hun schelpen en houd ze warm.
* Snij de Chinese kool in reepjes, stoof ze beetgaar in wat boter en breng op smaak, leg in elke oesterschelp een lepeltje Chinese kool.
* Leg hierop een gepocheerde oester.
* Pel de tomaat en snijdt ze in kleine blokjes.
* Hak de koriander.
* De saus: zeef het oestervocht en breng aan de kook met een beetje gesnipperde sjalot en een mespuntje currypoeder. Laat tot de helft inkoken en voeg de kokosroom toe. Voeg de koriander en tomatenblokjes 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 werk af met gesnipperde bieslook 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.