

Zeeuwse oesters met Sprankelde komkommer gin



Ingredienten

zeeuwse oesters:

- 8 st oesters zeeuwse creuse

oester dressing:

- 1 st granny smith-appel, fijngesneden
- 1 st sjalot fijngesneden
- 50 ml appelazijn
- zout en versgemalen zwarte peper

Srankeldende komkommer gin:

- 60 ml yuzusap
- 150 ml yuzusiroop
- 100 ml gin
- 210 ml komkommersap vers
- 210 ml spuitwater
- 4 sneetjes yuzu, citrusvrucht
- ijsblokjes

Bereiding

oester dressing:

meng de fijngesneden granny schmidt en en sjalot met de appelazijn en kruid bij met vers gemalen zwarte peper en een snuifje zout.

oesters:

open de oesters en schik op bord. Serveer de dressing erbij

bron: eindejaarsfolder 2016 Delhaize

sprankelende komkommer gin:

meng alle ingrediënten - uitgezonderd het spuitwater- in een shaker met ijsblokjes. Gebruik een cocktailzeefje en verdeel het mengsel over de glazen. voeg het spuitwater toe aan ieder glas. werk af met een schijfje yuzu

bron: presentatie Ali-import (www.ali-import.com)