

Platte Zeeuwse oester met vichyssoise, fenegriek en dille



Ingredienten

Per persoon:

- 15 gr boter
- 40 gr jonge prei
- 1 jonge aardappel
- 120 ml koud water
- 1 peper en zout
- 1 enkele fenegriekzaadjes
- 2 el room
- 25 gr verse spinazie
- 1 kwart gelatinevel
- 5 el creme fraiche
- 2 Zeeuwse platte oesters

Bereiding

Verwarm de boter in een kleine steelpan en stoof de prei lichtjes aan. Voeg aardappelen water toe en laat sudderen tot aardappel gaar is. Breng op smaak met peper en zout en enkele fenegriekzaadjes. Breng over in een blender en pureer met de room en de spinazie. giet dit door een fijne zeef, verwarm in een pan en voeg de gelatine toe. Eens deze is opgelost, voeg er de creme fraiche aan toe en laat afkoelen. Steek de oesters open en haal ze uit hun schelp, pocheer ze kort in hun eigen vocht op een laag vuurtje. Serveer de oesters samen met de vichyssoise in hun schelp en werk af met wat dille en wat dille olie.