

# Oesters met soja, koriander en limoen



In Nederland kennen we twee soorten oesters, de Europese oester en de Zeeuwse oester. Van deze soorten is de Europese variant inheems en de Zeeuwse, ook wel Japanse oester of creuze genoemd is uit Japan ingevoerd.

Oesters met soja, koriander en limoen

Meng 150 ml Japanse sojasaus met het sap van een kleine sappige limoen, een paar druppels Tabasco, een paar druppels gembersiroop en een paar takjes fijngehakte verse koriander (genoeg voor ca. 48 oesters). Maak per persoon 6 oesters open en snij de de oester los van de schelp, laat een gedeelte van het vocht uit de schelpen lopen. Besprenkel de oesters met de soja dressing (of geef deze er apart bij, zodat men het zelf over de oesters kan sprenkelen). Garneer eventueel met blaadjes koriander en flinterdunne reepjes rode peper die een paar uur in ruim azijn hebben gelegen (waardoor ze niet meer heet zijn).

*Tip voor het openen.*

## **Stap 1: Opening oester**

*Aan de achterkant van de oester zit een kleine opening. Een klein gaatje waar precies je oestermes in past. Leg de oester op een werkplank met een theedoek erop en steek het oestermes voorzichtig een klein stukje in de opening.*

## **Stap 2: Oester openmaken**

*Draai het mes een kwartslag en wacht 10 seconde. Je merkt dat er veel spanning op de oester staat. Dit is de sluitspier, als je wacht zal de spanning iets afnemen.*

## **Stap 3: Sluitspier los snijden**

*Ga voorzichtig met je mes tussen de twee helften en snijd de spier rondom los.*

#### **Stap 4: Oester los maken**

*Verwijder de bovenste schelp en snijd de oester los uit de onderste schelp.*

#### **Ingrediënten**

- 6 oesters (per persoon)
- 150 ml Japanse sojasaus
- 1 limoen
- Tabasco
- Gembersiroop
- Verse koriander