Thais gemarineerde oesters



Ingrediënten

4

- 24 creuses
- 2 limoenen
- 10 g sesamolie
- 1 dl sojasaus zoutarm
- 1 rode ui
- ½ bosje koriander
- 20 g Bresc Gemberpuree
- 20 g Bresc Citroengraspuree
- 5 g Bresc WOKpeper
- 0,5 dl rijstazijn
- 2 el vissaus
- 2 el sesamzaadjes

Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g

Bereidingswijze

Snipper de ui ragfijn. Hak de koriander. Rasp de schil van de limoenen en pers het sap eruit. Bruineer de sesamzaadjes in een droge pan. Meng alle ingrediënten goed door. Steek de oesters open en schenk het zeewater weg. Haal het vlees los. Schep een beetje marinade op de oesters en serveer ze direct.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000