

GEVULDE EIEREN MET CRÈME VAN ZEEUWSE OESTER EN BEEMSTERKNOFLOOK MET HOLLANDSE GARNALEN EN BLADGOUD



INGREDIËNTEN

10 

- 250 g roomboter
- 190 g Hollandse garnalen
- 50 g olijfolie
- 30 st oesterschelpen
- 25 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 25 st eieren
- 10 st Zeeuwse oester
- 10 st radijs, julienne
- 2 st citroen, sap
- cress
- bladgoud (spray)
- peper en zout

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Nederlandse
knoflookpuree uit de
Beemster 450g

BEREIDINGSWIJZE

Open de oesters en dep droog. Pureer met de olijfolie en breng op smaak met het sap van de halve citroen. Kook de eieren gedurende 8 minuten, laat schrikken en pel de eieren. Halveer de eieren en haal de dooiers eruit. Wrijf de dooiers door een bolzeef. Klop de roomboter luchtig en vermeng met het eiwit en de oesters. Breng op smaak met de knoflookpuree, peper en zout. Spuit het mengsel met behulp van een spuitzak en een gekarteld spuitmondje in het eiwit. Spuit de oesterschelpen met bladgoud en plaats drie schelpen op een bord. Plaats hierop de gevulde eieren. Garneer met Hollandse garnalen, cress en radijs.