



### Gepocheerde oester met truffel

**Benodigheden:** 24 oesters, ½ fles witte wijn, sap van 1 citroen.

Roomsaus: 50 gram margarine, 60 gram bloem, 250 cc Mascarpone, 3 dl. melk, 1 visbouillon blokje, sap van 1 citroen, scheut limoncello. Een bolletje truffel. Een rode paprika.

600 gram Vongole, boter, ½ fles witte wijn, 1 venkel, scheut Noilly Prat.

**Gelei** van een 1 liter visfond, 50 gram geblancheerde en gepureerde spinazie, 1 visbouillon blokje, sap van 1 citroen, 2 zakjes Agar-Agar. 1 Borage Cress. Drie dunne paarse wortels.

**Basilicumsaus:** 2 dl. olijfolie, smaakstoffen, scheut Noilly Prat, ½ bos geblancheerde en gepureerde basilicumblaadjes. 200 gram instantpuree, spuitzak. Halve liter rode bietensap.

**Werkwijze:** Borden pakken. Vorm bekleden met huishoudfolie.

**Spinazie blancheren**, koud spoelen en pureren in de blender.

Door de bolzeef wrijven. Visfond, visbouillonblokje, agar agar, citroensap aan de kook brengen en als laatste de spinaziepuree een minuut mee laten koken.

**Storten in de vorm** niet dikker dan 1 cm. **In de diepvries plaatsen**, uit de vorm halen en blokjes van 1 x 1 x 1 cm snijden.

**Oesters bij de sluitspier** openen, oestervlees eruit halen en het vocht opvangen. Witte wijn verwarmen met citroensap en de gewassen oesters voorzichtig hierin kort pocheren.

De bollen kant van de oesterschelpen goed uitwassen.

**Venkel** in een fijne brunoise snijden, vijf minuten blancheren, koud spoelen en droogdeppen. Verdelen over de 20 oesterschelpen en daarop de gepocheerde oester leggen.

**Roomsaus maken** en de oesters met een eetlepel roomsaus napperen. Op ovenplaten in de koelkast plaatsen. **Truffel in de lengte** in vieren snijden en vervolgens in zeer dunne plakken snijden. De **rode paprika** in vieren snijden, zaadjes en zaadlijsten verwijderen en grotendeels het vruchtvlees wegsnijden zodat er **nog 2 mm. paprika** over is. Eerst in **chiffonade** reepjes snijden en dan in een zeer **fijne brunoise**. Uitwassen en droogdeppen.

**Vongole koken** volgens de mosselmethode. Vlees in de schelpen laten zitten.

**Basilicumsaus maken.** Paarse wortel schillen, in dunne plakken snijden en gaar koken in rode bietensap. De gepocheerde oester wordt lauwwarm geserveerd

**Opmaak:** In het midden van de borden een kleine bolletje puree spuiten en de warme oester hierop vastzetten. **Garneren** met enkele paprika's en truffel en als bekroning een takje **Borage Cress** (oester cress). Er omheen enkele druppels **basilicum dressing** en om en om **blokje gelei, Vongole** en plakje **paarse wortel**. Als extra serveren we er **Grissinibrood** bij.

Wijnsuggestie:



### **Mont Gras chardonnay reserva 2013.**

Chileense wijn zacht, droog, tropisch fruit (guave ananas citrus), een aanrader bij een lekker stukje vette vis, een vettig gerecht en diverse pasta gerechten met kaas saus. Een wijn barstens vol met tropisch fruit, en natuurlijk alle kenmerken van een goede chardonnay. Zoals botertje, geel fruit, rijp, mild droog, en een volle intense afdronk. Een heerlijke wijn van zeer hoge kwaliteit