

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen

RECEPTEN, GERECHTEN

IN COMBINATIE MET ONZE WIJNEN

love and enjoy!

GEGRATINEERDE OESTERS

TINAZZI PREALTA LUGANA DOP

BEREIDINGSTIJD; 25 MINUTEN
AANTAL PERSONEN; 2 PERSONEN



BENO DIGD HEDEN

1 TEEN KNOFLOOK
5 GRAM PLATTE PETERSELIE
3 PLAKJES PEPPERONI
10 GRAM ONGEZOUTEN
ROOMBOTER
25 GRAM PANKO JAPANS
PANEERMEEL
12/24 OESTERS 2 CITROENEN

1 VERWARM DE OVEN VOOR OP 200 °C. SNIJD DE KNOFLOOK, PETERSELIE EN PEPPERONI FIJN.

VERHIT DE BOTER IN EEN KOEKENPAN EN BAK DE PEPPERONI KROKANT.

VOEG DE KNOFLOOK EN PETERSELIE TOE

EN VERWARM NOG 1 MIN. NEEM DE PAN VAN HET VUUR EN MENG DE PANKO ERDOOR.

VORM VAN ALUMINIUMFOLIE 12 PLATTE

PROPPEN EN LEG DIE OP EEN MET BAKPAPIER BEKLEDE BAKPLAAT.

OPEN DE OESTERS. LEG TELKENS EEN OESTER MET DE BOLLE KANT NAAR BENEDEN IN EEN THEEDOEK. HOUD DE VLAKKE KANT BOVEN EN HET SCHARNIER NAAR JE TOE.

STEEK HET OESTERMES UIT DE DOOS IN HET SCHARNIER EN WRIK RUSTIG OPEN.

SNIJD DAARNA DE SLUITSPIER LOS DOOR MET HET MES LANGS DE VLAKKE KANT TE SCHRAPEN.

OPEN DE SCHELP EN VERWIJDER EVENTUEEL GRUIS.

SNIJD DE OESTER AAN DE ONDERKANT VAN DE SCHELP LOS.

LAAT MAXIMAAL ½ EL VOCHT IN DE SCHELP ZITTEN.

3 LEG ELKE OESTER OP EEN PROP ALUMINIUMFOLIE, ZODAT ZE NIET KANTELEN EN GOED BLIJVEN LIGGEN. VERDEEL HET PEPPERONIKRUIM OVER DE OESTERS EN

BAK CA. 6 MIN. IN DE OVEN.

SNIJD DE CITROENEN IN PARTJES. LEG DE OESTERS OP EEN GROTE SCHAAL EN LEG DE CITROENPARTJES ERTUSSEN.

*Wijn*WERELD.ONLINE

voor 's werelds mooiste wijnen



*Eet
Smakeelijk*