



Oester ceviche met tijgermelk, koriander, jalapeño en maïs

4 stuks

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 jalapeño's
- 🍴 zonnebloemolie
- 🍴 2 el geroosterde gezouten maïs*
- 🍴 8 oesters*
- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 ½ bosje koriander blaadjes geplukt
- 🍴 3 limoenen sap
- 🍴 ½ ui rode, in piepkleine blokjes (brunoise) gesneden
- 🍴 3-4 ijsblokjes

MATERIAAL: hoge kom, blender, zeef

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden: kan 1 dag van tevoren

1. Snijd 1 jalapeño in heel dunne reepjes.
2. Verhit een dun laagje zonnebloemolie en frituur de jalapeño goudbruin hierin, laat uitlekken en bestrooi met zout.
3. Zet afgekoeld en afgedekt koel weg tot gebruik.
4. Hak de maïs fijn.

Bereiden: begin 20 minuten van tevoren, of langer als je veel tijd nodig hebt om de oesters te openen

5. Maak de oesters open.
6. Schenk het oestervocht in de hoge kom van een blender.
7. Voeg de knoflook, enkele blaadjes koriander, 1 jalapeño (zonder zaadlijsten) en sap van 3 limoenen, de helft van de rode ui en 2-3 ijsklontjes toe.
8. Pureer fijn, breng op smaak met zout en schenk daarna door een zeef: dit heet *leche de tigre* (tijgermelk).
9. Snijd de oesters los van de onderschelp, maar laat ze in de schelp liggen.
10. Schenk bij elke oester wat *leche de tigre* en verdeel er wat gefrituurde peper, korianderblaadjes, uitjes en de fijngehakte maïs over.

*Kant en klaar bij Mediterrane supermarkt te koop

Bron: deliciousmagazine.nl

