



## Oesters Bloody Mary

4 stuks

🕒 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 📦 12 Zeeuwse platte oesters
- 📦 250 ml tomatensap
- 📦 2 el wodka
- 📦 1 tl mierikswortel potje
- 📦 ½ limoen geperst
- 📦 5 druppels tabasco
- 📦 3 druppels worcestershiresaus

**MATERIAAL:** theedoek of een rvs oesterhandschoen, oestermes of mes met dikke scherpe punt en kort lemmet.

### ZO MAAK JE HET:

#### Oesters openen en bereiden

1. Vouw een theedoek meerdere keren op zodat deze dik en een stuk groter is dan de oesters.
2. Leg de theedoek in je linkerhand en de oester erop met de bolle kant naar beneden, met het scharnierpunt naar je toe.
3. Zo is je hand goed beschermd door de theedoek als je de oester open steekt.
4. Steek nu met het oestermes tussen de sluitlijn (dikke hobbelige kalknaad) en probeer iets dieper te steken.
5. Snijd de oesterspier langs de binnenwand aan de bovenkant van de schelp door.
6. De oester gaat nu makkelijk open.

#### Bloody Mary oesters

7. Meng de ingrediënten voor de Bloody Mary en breng op smaak met zout en peper.
8. Open de oesters en serveer met de Bloody Mary als dressing.



Bron: [deliciousmagazine.nl](https://deliciousmagazine.nl)