



## Oesters met jalapeños

stuks

🕒 60 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 12 oesters
- 🍴 relish
- 🍴 4 blaadjes rode witlof heel fijngesneden
- 🍴 ¼ komkommer zonder zaadlijsten en in mini-blokjes van 5x5 mm
- 🍴 1 el jalapeño schijffjes pot of vers, fijngesneden
- 🍴 1 tl korianderzaad kort geroosterd, fijngestampt
- 🍴 1 el verse koriander fijngesneden
- 🍴 2 tl verse gember fijn geraspt
- 🍴 2 el limoensap
- 🍴 1 tl Thaise vissaus of een paar druppels groene tabasco
- 🍴 1 tl olijfolie extra vergine
- 🍴 witte peper versgemalen
- 🍴 flink wat crushed ijs\* om de geopende gevulde schelpen op te leggen.



### ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle ingrediënten voor de relish door elkaar en bewaar afgedekt in de koelkast.
2. Open de oesters en schik ze op een schaal gevuld met ijs.
3. Schep wat van de topping op elke oester en serveer ze meteen.
4. Geef er wat extra topping bij in een schaal.

**TIP:** \*Crushed ijs is bij sommige supermarkten kant-en-klaar te koop. Of vries een dag van tevoren een royale hoeveelheid ijsblokjes in en sla ze in een dikke plastic zak of theedoek kapot met een houten hamer. Een ijscrusher, te koop bij kookwinkels, werkt ook heel goed.

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