

Oesters gratineren.

Ingredienten

- 6 oesters (voor 2 personen)
- peterselie
- aluminium folie
- witte droge wijn
- Parmezaanse kaas
- stokbrood

Bereidingswijze

Maak de oesters open. (een voorzichtig werkje) en maak het vruchtvlees los.

Verkreukel per oester een stuk aluminium folie om er de vorm van een nestje van te maken, waar de oester op komt te liggen.

Doe een beetje wijn in de oester. Bestrooi de oester met peterselie en met kaas.

Gril ongeveer 3 minuten in de Cramer. Serveer met stokbrood en een glas wijn.

Een geslaagde aperitief of als bijzondere lunch.