

Gegratineerde oesters

Ingrediënten

- 48 oesters
- 6 bolletjes diepvriesspinazie
- crème fraîche
- peper (geen zout)
- gemalen kaas
- witte wijn

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op de grillstand.
2. Maak de oesters open met een oestermes; laat het vocht er enigszins uitlopen en leg ze naast elkaar op een bakplaat.
3. Maak twee vullingen; de eerste door spinazie te mengen met crème fraîche, peper; de tweede door crème fraîche te mengen met gemalen kaas, wat witte wijn en peper.
4. Vul de oesters met de beide vullingen. Bestrooi de oesters nog met een mengsel van gemalen kaas en paneermeel.
5. Plaats ze in de oven en laat ze mooi bruin worden.