

Ostrygi z salsą korniszonowo-szalotkową



SKŁADNIKI:

- 12 sztuk ostryg Fine de Claire,
- 1/5 pęczka szczypiorku,
- 1 łyżeczka musztardy,
- 6 łyżek soku z cytryny,
- 1 szalotka,
- 2 korniszony,
- 1/5 pęczka natki,
- 4 łyżki oliwy z oliwek.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Sprawdzamy, czy ostrygi są świeże tzn. czy mają zamknięte muszle lub zamykają się po uderzeniu, powinny również zawierać płyn.
2. Ostрым specjalnym nożem, podważamy górną muszlę, i podcinamy mięsień, który łączy obie części ostrygi.
3. Po otwarciu wylewamy pierwszą wodę, ostryga po krótkim czasie wyprodukuje drugą, która jest smaczniejsza.
4. Czekamy około 30 minut.
5. W międzyczasie kroimy drobno szalotkę i korniszony, siekamy szczypiorek i natkę, a potem dodajemy musztardę, oliwę i sok z cytryny, wszystko mieszamy.
6. Ostrygi układamy na półmisku z lodem i dodajemy niewielką ilość wcześniej przygotowanej salsy.
7. Podajemy z chlebem posmarowanym masłem.



**Nasz Targ
Rybny**

