



OESTERS MET KOMKOMMER- GEMBERGRANITA EN BLOEMETJES

De komkommer-gembergranita is fris en pittig, de kailanbloemetjes hebben een lichte ajuinsmaak. Kortom, een perfecte combinatie met oesters.

DIT HEB JE NODIG

- 1 komkommer
- 2 cm gemberwortel
- 2 dessertlepels gembersiroop
- sap van 1/2 citroen
- snuf zout
- zwarte peper uit de molen
- 1 dozijn oesters

ZO MAAK JE HET

Was de komkommer, snij hem in blokjes en doe deze in een hoge maatbeker. Schil de gemberwortel en rasp deze boven de maatbeker. Voeg de gembersiroop toe, het citroensap, een snuf zout en versgemalen peper en pureer het geheel met de staafmixer.

Doe het mengsel in een koelkastdoos en zet een uur in de vriezer. Roer het geheel dan los met een vork, zodat er losse stukjes ontstaan. Herhaal dit om het uur, totdat alles stukjes bevroren zijn. Dit kost in totaal drie à vier uur (afhankelijk van de grootte van de bak en de sterkte van de vriezer).

Open de oesters en haal ze los. Zet de geopende oesters op hun dekseltje (ze blijven dan goed rechtop staan) op een grote schaal. Schep in elke oester wat granita en strooi er kailanbloemetjes over.

TIP

In plaats van kailanbloemetjes kun je ook borage gebruiken.

GA VOOR MEER INSPIRATIE NAAR

MOOI WAT PLANTEN DOEN .NL