

# RECEPT

## Gratinerade Ostron samt toppings

4 portioner

Vid vår ostronfrossa den 11/2 på Fisk idag AB bjöd vi våra gäster på följande. En buffe av 8 sorters ostron; platta ostron från Holland, gigas från Holland, franska Normandie, franska Belon, franska Gillardeau, franska white pearl, franska Bretagne och svenska flatostron.

### Granternierade ostron:

12 ostron, gigas från Holland

100 g gruyereost

Gratineras i 250 g övervärme i ca 3 minuter.



### Pepparrots-topping:

1,5 dl cremefraiche

2 msk riven pepparrot

1 msk citronjuice

1 msk hackad gräslök

4 droppar tabasco

¼ msk worcestersås

0,5 tsk grovmalen svartpeppar

0,5 tsk salt

### Vinegrette:

4 msk rödvinsvinäger

4 msk olja

2 st rödlök

4 msk citronjuice

2 klyftor vitlök

1 tsk salt

0,5 tsk vitpeppar

8 droppar tabasco

### Tomatsalsa-topping:

200 g coctailtomater

3 dl tomatkross fin

1 lök

0,5 dl olivolja

0,5 dl citronjuice

1 msk sambal badjak

50 g salvia färsk

Fräs hackade coctailtomater tillsammans med lök och olivolja i kastrull. Tillsätt vatten, tomatkross, citronjuice, färsk salvia, salt och sambal badjak. Låt reducera till hälften på svag värme.