



OESTERS EN MOUTOLIE, APPEL EN TOPIOCA

250 g water
15 g appel-balsamicoazijn
25 g dillezakjes
4 appels (Topaz)

40 g moutpoeder
100 g druivenpitolie

200 g tapiocaparels
2000 g water
100 g room
40 g volle melk

12 grote oesters n°2

Ingelegde appels

Meng het water, de azijn en de dillezakjes en blender deze in de keukenmachine. Schil de appels en snijd er dunne plakjes van met behulp van een mandoline en steek rondjes uit van 2 cm. Verpak dit vacuüm, samen met de vloeistof.

Moutolie

Meng de mout en de olie. Blender dit in de keukenmachine voor 4 minuten. Doe dit in een knijpfles.

Tapiocaroom

Spoel de tapiocaparels af met stromend water en doe ze in een pan met het water. Kook de parels ca. 10 minuten en spoel ze af met koud water om terug te koelen. Meng room en melk en voeg genoeg tapioca toe voor een smeùge, gebonden massa.

Oesters

Haal de oesters voorzichtig uit hun schelp met behulp van een oestermes. Blancheer ze 10 seconden in gezouten water om ze steviger te maken. Snijd ze voor het opdienen in vier gelijke stukken.

Opdienen

Leg de tapiocaroom op het bord en plaats de oester bovenop. Schenk de moutolie rond de room en garneer met de appel.