

## Oesters met frambozensiroop

Een luxe voorgerecht of amuse met een vleugje frambozen.

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Visgerecht

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 200 minuten

---

Een luxe voorgerecht of amuse met een vleugje frambozen.

Bereidwijze

1. Begin met het maken van de granita, dit kun je eventueel al van tevoren doen. Meng hiervoor de frambozensiroop, prosecco of cava, champagne-azijn en de limoenrasp in een kommetje. Roer alles goed door en zet zonder te bedekken in de vriezer. Laat het frambozenmengsel in ongeveer 45 minuten bevriezen.
2. Haal daarna het kommetje uit het de vriezer. Roer alles goed door met een vork zodat alle bevroren stukjes loskomen. Zet het kommetje vervolgens weer in de vriezer en herhaal dit proces ongeveer elke 45 minuten, totdat alles volledig is gekristalliseerd. Dit duurt drie uur (dus drie herhalingen) in totaal. Bewaar de granita vervolgens in een luchtdicht bakje in de vriezer voor maximaal twee weken. Je kunt altijd nog even een vork gebruiken om de granita in stukjes te hakken.
3. Maak de oesters open met een oestermes. Dit doe je door de punt te zoeken waar de oesterschelpen bij elkaar komen. Daar zoek je een kleine opening en wrik je de oesters heel voorzichtig open. Maak de oesters eventueel los en serveer ze in de schelp.
4. Serveer de oesters met een theelepeltje van de granita en garneer met wat waterkers.

Ingrediënten

- 12 Zeeuwse oesters
- 32 ml of 1 sachet Agropošta frambozensiroop
- 50 ml prosecco of cava
- 30 ml champagne-azijn
- Rasp van een halve limoen
- Waterkers voor de garnering

accessoires

- Oestermes