

Aziatische oesters in teriyakidressing

totale tijd **20 min.** **20 min.** voorbereidingstijd

INGREDIËNTEN

2 porties

6	verse rauwe oesters
2 el	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
1 el	rijstazijn
1 el	honing
0,25 tl	<u>Kikkoman Geroosterde Sesamolie</u>
0,5	sjalotje
0,5 tl	gehakte knoflook
1 tl	ingemaakte gember (zoals voor sushi)
2	grote sjalotten
500 ml	bakolie
2 snufjes	zout

VOORBEREIDING

Stap 1

6 verse rauwe oesters

Open de oesters met een oestermes of vraag je visboer om dit te doen. Wees heel voorzichtig en pas op je hand.

Stap 2

2 el Kikkoman Teriyaki Marinade - **1 el** rijstazijn - **1 el** honing - **0,25 tl** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **0,5** sjalotje - **0,5 tl** gehakte knoflook - **1 tl** ingemaakte gember

Meng de teriyakimarinade, rijstazijn, honing en olie. Snijd vervolgens het sjalotje en de gember zo fijn als je kunt en voeg deze samen met de gehakte knoflook toe. Meng goed en de dressing is klaar.

Stap 3

2 grote sjalotten - **500 ml** bakolie - **2 snufjes** zout
Snijd de sjalotten in plakjes en leg ze op keukenpapier. Bestrooi met twee snufjes zout en laat 10-15 minuten rusten, zodat het zout het vocht uit de sjalotten haalt. Verhit de olie in een pan of wok om te frituren. Doe de sjalotten in de olie en bak ze goudbruin. Haal ze uit de olie, laat ze uitlekken op droog papier en bestrooi ze met zout.

Stap 4

Serveer de oesters met 1 of 2 theelepels dressing en strooi er de knapperige sjalotten overheen.