



SKALDJUR

## Ostron med vinägersås

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **6**

En sann ostronkännäsör hävdar med bestämdhet att varken vinäger eller citron är ett måste om ostronet är pinfärskt och av högsta kvalitet. Champagne däremot ? ett måste!





## INGREDIENSER

12-18 st ostron, belon eller fine de claire

### Vinägersås

1 st schalottenlök

2 tsk strösocker, rågade

6 msk rödvinsvinäger

lite svartpeppar

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och finhacka schalottenlöken till såsen. L ägg den i en skål och blanda ner socker och vinäger. Smaka av med peppar och låt dra i 10 minuter.
- 2** Borsta varje ostron under kallt rinnande vatten. Lägg det i en hopvikt handduk i handen. Stick in knivspetsen i ostronets spetsiga kant, i leden. Bänd upp en springa genom att vrida lätt på kniven. Skär av muskeln som håller fast ostronet i skalet. Lyft av överskalet, ta bort kransen runt ostronet och lossa ostronet från skalet.
- 3** Servera med vinägersåsen eller bara med pressad citron.