

Røgede:

Østers åbnes. Kødet tages ud og koges i 5 min (for at gøre kødet fast). Røges i 2 t. Spises evt. som forret med brød og dressing.



Østersmayonnaise

Erstat æggeblommerne i den hjemmelavede mayonnaise med østers – de har samme evne til at emulgere. Brug vandet fra østers til at justere saltmag og konsistens.

Østerspandekager – thai style

Bland 1 dl hvedemel, skal af ½ citron, ½ tsk frisk chili, ½ tsk sennepspulver, ½ tsk bagepulver, 1-2 dl vand, salt og peber. Pisk til en tyk pandekagedej og tilsæt 8 friske østers samt vand fra skallerne. Hæld ½ af dejen på en varm pande med olie, slå et æg ud oven på, ødelæg blommen med en gaffel og fordel det over dejen. Steg pandekagen sprød på begge sider. Bag den anden ½ af dejen på samme måde. Linsteg 1 bakke friske bønnespirer med 3 tsk fiskesauce. Server pandekagerne med spirene og fintsnittet forårsløg.

Velbekomme!

Opskrifter med østers

- *Vi har samlet et lille hæfte med simple opskrifter, hvor østers indgår. Der er forskellige forslag til fyld samt forskellige måder at tilberede østers på. Men egentlig er det jo bare fantasien, der sætter grænser!*



Europæisk østers / Limfjordsøsters / fladøsters (*Ostrea edulis*)



Stillehavsøsters
(*Crassostrea gigas*)

Både europæisk østers og stillehavsøsters kan bruges til alle opskrifter.

Naturel:

Åbn østers og hæld evt. væske fra.

Med citronsaft

Med chili



Med skalotteløg-vinaigrette (hvidvinseddike+hvidvin, lad finthakket skalotteløg trække i blandingen, hæld en smule over de ferske østers).

Wasabi/vodka (lidt vodka og en smule wasabi hældes over den ferske østers).



Gratinerede/i ovn:

Rens østers (skrub, skrab rur af). Løsn kødet, læg det tilbage i den dybe del af skallen (den flade del smides væk). Tilsæt fyld og gratinér i ovnen ca. 5-10 min v. 200 grader – vurderingssag! Følgende er forslag til fyld – mix og kombinér som ønsket:

Syltede rødløg (hakkede/strimlede rødløg koges med f.eks. balsamicoeddike, rødvinseddike, frugt-/bæredike til væsken er kogt ned, smages til med salt, peber og evt. sukker/brun farin).

Rugbrøds knas (krummer af smuldret rugbrød drysses over fyldet på østers inden gratinering).

Parmesan/revet mozzarella (drysses over inden gratinering).

Kryddersmør (m. f.eks. persille, dild, purløg, hvidløg...)

Bacon (små tern eller fine strimler).

Crème fraîche (en lille skefuld - så den gratinerede østers kommer til at ligge i en sauce), drys evt. med dild.



På grill:

Læg de lukkede østers på grillen med den flade side opad og vent til de åbner sig (der lyder oftest et "puf" – pas på varm væske og damp). Åbn østers, løsn kødet og læg det tilbage i den dybe skal (den flade del smides væk). Tilsæt ønsket fyld og sæt østersen tilbage på grillen og lad den tilberede færdig. Forslag til fyld som gratinerede/i ovn.

Panerede østers

Østers åbnes og kødet tages ud. Vend kødet i rasp og steg på panden i olie. Spis som de er eller brug de panerede østers i f.eks. burgere, fyldte pandekager m.m.