SKALDJUR

Ostron med veteölzabaione

Kock: **Ludvig Brydolf** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Ostron är en vattendelare - vissa älskar dem, vissa avskyr dem. Jag tycker ofta att det kan vara gott med ett par ostron, den friska sältan, umamismaken och en lätt mineralton.

Som tillbehör är vinägrett och pressad citron vanligt, då låter man ostronet stå för det köttiga och lättar upp med tillbehören. Jag har här valt att göra det motsatta genom att använda mig av den klassiska äggkrämen zabaione. Jag gör en osötad variant baserad på veteöl där den klassiska jästfällningen, malten och en klick smör ger en len och fyllig topping. Ostronet självt blir tillsammans med citronen det som fräschar upp rätten. Servera gärna med en välkyld krispig veteöl - ett utmärkt dryckesval till skaldjur i allmänhet.

INGREDIENSER

12 ostron
4 äggulor
0.5 dl ofiltrerad veteöl
2 msk pressad citron
2 msk smör

1 kruka gräslök

GÖR SÅ HÄR

1. Häll äggulor, veteöl, pressad citron och smör i en tjockbottnad kastrull och sätt på medelvärme.
Vispa kontinuerligt för att slå in luft och fördela värmen jämnt i blandningen så den inte värms för snabbt längs botten. Värms blandningen för långt koagulerar äggen helt och det blir äggröra, var därför inte rädd att ta blandningen av plattan.

2. Blandningen ska vispas och värmas tills den tjocknar och bildar ett tätt homogent skum, tag därefter av den från plattan och fortsätt vispa under svalningen.

3. Öppna ostronen, toppa med zabaionen och strö över hackad gräslök. Jag brukar även vispa upp zabaionen en extra gång i sifon för att få in lite extra luft men det är inte nödvändigt.