SKALDJUR

Ostron med vinägersås

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

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

30

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.