

Oyster Rockefeller

Ingredienser för 4 pers



12 st 3 msk 1 dl 1,5 msk 1,5 - 1 krm

Spenat 1 st 1 st 1 msk 160 g 1 krm 1 dl

2 msk

Tillagning

Ostron Ostronspad vin, torrt vitt Pernod

Cayennepeppar

Schalottenlök Vitlöksklyfta Smör Babyspenat Salt

Ost, t.ex emmentaler, riven Bröd rivet vitt

Sätt ugnen på 225°. Öppna ostronen. Ta till vara spadet från ostronen och sila ner det i en kastrull. Spara de större halvorna från ostronen. Ställ dem i en ugnssäker form med grovt salt i botten.

Häll vin och Pernod i kastrullen med ostronspad och koka upp. Lossa ostronen och låt dem rinna av på hushållspapper. (Santa Digna Savignong Blance 2016)

Tillsätt grädden och koka ihop tills ca 1 1/2 dl återstår. Smaka av med peppar

Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs löken i smör ca 1 minut.

Tillsätt spenat och fräs tills vattnet kokat in. Krydda med salt.

Fördela spenaten i skalhalvorna i ugnnsformen. Lägg på ostron samt 1 sked sås per ostron. Strö över ost och rivet bröd.

Gratinera mitt i ugnen 6-8 minuter tills osten smält och fått fin färg. Servera genast.