



Ostron med champagnesmörsås

Ingredienser 12 färska ostron

12 st	ostron i sina skal
1 st	schalottenlök
1 dl	champagne, eller torrt vitt vin
0,5 dl	vitvinsvinäger
50 g	rumsvarmt smör
1 msk	gräslök, finhackad
	citronklyftor

Tillagning

Ostron ska man inte krångla till alltför mycket. Här är ett utsökt recept där ostronen får en lätt smakbrytning av en champagnesmörsås.

1. Skala och finhacka löken. Lägg den i en kastrull och tillsätt champagne och vinäger. Koka ihop till 1–2 msk silad lag.
2. Koka upp lagen på nytt. Vispa i smöret klickvis strax före servering. Låt inte såsen koka. Tillsätt gräslök, droppa lite ljummen sås på ostronen och servera med en citronklyfta.