

Vriend en vijand in een kleurrijke harmonie

Ingrediënten voor 4 personen:

8 Zeeuwse oesters creuses nummer 3
160 gram vlees van oesterboorders
1 smalle harde komkommer (op kaasschaaf, mandoline, of snijmachine in 16 dunne plakken van 2 millimeter ongeveer snijden. (dus in de lengte)
1 bosje zomer postelein (goed wassen en ontdoen van grootste deel v..d. stengel)
2 stronken witlof (niet te groot) Kont en kern uit en af snijden.
8 kleine cherry tomaat
1 paarse Yam (Oosterse toko in de vriezer) is familie van de zoete aardappel.

Dressing voor de boorders en komkommer linten.

100 ml. zonnebloem olie
25 ml geroosterde sesam olie
30 ml citroensap
15 gram honing (vloeibaar)
10 gram soja saus

Werkwijze:

Klop de ingrediënten tot een homogene massa
zout, peper naar smaak toevoegen

Leg de boorders en de komkommer lamellen in deze dressing vvoor 10 minuten.

Daarna de komkommer lamellen laten uitlekken en oprollen (zie foto)
De boorders op laatste moment aan de compositie toevoegen, omhult met dressing.

Snijdt de jam in dunne plakjes, gebruik een antie aanbak pan en verwarm de plakjes kort, kruiden met zout en peper (anders worden ze te gaar en verliezen de fel paarse kleur)

Dressing met wasabi, mayonaise (zure, echte mayonaise)

Ingrediënten:

150 gram mayonaise
10 gram soja saus
10 gram wasabi pasta

5 gram gepureerde knoflook
10 ml. geroosterde sesam olie.

Stel het bord samen zoals de foto of geheel naar eigen inzicht.

Smakelijk eten, Chef Léon

www.leonvanderheijden.com