



Oesters met Thaise boter



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

3 eetlepels boter (op kamertemperatuur)
1/4 rode paprika (in zeer kleine blokjes gesneden)
2 eetlepels korianderblaadjes (fijngesneden)
1 vissaus
1 theelepel tabasco
12 oesters (geopend)

Bereidingswijze

- 1.** Meng de boter met de blokjes rode paprika, de koriander, de vissaus en de tabasco.
- 2.** Leg de oesters naast elkaar in een ovenschaal. Leg op elke oester een beetje Thaise boter. Zet de schaal 3 minuten onder de hete grill.