

Gegrilde oesters van de Big Green Egg

Wat heb je nodig?

Superverse oesters
70 gr. pancetta
1 flammkuchen (deeg, kant en klaar)
1 citroen

Voor de uiencreme:

4 uien
45 gr. eiwit
40 gr. yoghurt
klein scheutje sushi-azijn
klein scheutje citroensap
180 ml. neutrale olie

Voor het komkommersap:

1 komkommer
¼ groene frisse appel

Wat moet je doen?

Steek je barbecue aan met 3 aanmaakblokjes en laat het deksel open.

Maak je oesters voorzichtig open en giet het vocht af.

Voor de uiencreme:

Grill de uien in de schil rechtstreeks in het gloeiende houtskool ca. 20 minuten tot ze zwart zijn (keer ze hierbij regelmatig). Verwijder de schil en pureer met een drup olijfolie in een keukenmachine. Doe het eiwit, citroensap, de yoghurt en azijn in een maatbeker en mix 2 tellen (familie maken). Giet er dan langzaam de olie bij en blijf mixen tot er een gladde creme ontstaat. Roer hier 3 volle el. gepureerde uien door en doe de creme in een spuitflesje.

Bak de pancetta bruin (zonder olie) in een koekenpan, laat afkoelen en maal dan tot kruimels in een blender.

Snijd driehoekjes van je flammkuchen en frituur deze in olie van 190 graden in ca. 1 ½ minuut krokant en goudbruin.

Voor het komkommersap:

Pers het sap uit de komkommer en de appel middels een 'juicer'.

Voor de oesters:

Verwarm de BGE naar 275 graden en doe een klein blokje whiskyrookhout tussen de kolen. Leg er een rooster op en plaats hierop de oesters. Sluit het deksel en verwarm ze zo ca. 1 ½ minuut.

Leg de warme oesters op een bord (eventueel in een laagje zeezout) en schep er 1 el. komkommer/appelsap over.
Spuut hier wat uiencreme op, strooi er wat pancettakruimels over en leg er tot slot een flammkuchenkrokantje op.
Leg er een flammkuchenkrokantje op.
Serveer met partjes citroen.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

www.barbecuepaleis.nl

www.ralphdekok.nl