



GEGRATINEERDE OESTERS MET OUDE KAAS

INGREDIËNTEN

12 oesters
50 gr roomboter
100 gr panko of broodkruim
150 gr De Rotterdamsche Oude 100 weken
Versgemalen peper
1 citroen

MISE-EN-PLACE

Stap 1: Open de oesters voorzichtig met het oestermes.

Stap 2: Verwarm de boter in een steelpannetje op laag vuur. Meng de boter door de panko of broodkruim. Meng goed met je handen.

Stap 3: Rasp de kaas in een aparte kom. Voeg wat versgemalen peper toe en roer door.

BEREIDING

Stap 1: Leg de oester met de schelp naar beneden op een bakplaat. Voeg een beetje kaas en vervolgens een eetlepel broodkruim toe. Bak 8-10 minuten in de oven tot het broodkruim goudbruin en krokant is.

Stap 2: Serveer met wat verse citroen.