

OESTERS IN KOLJANDERSOUS



OESTERS IN KOLJANDERSOUS

Koljander sous

- 1/3 rooi rissie, gekap
- 1 knoffelhuisie, gekap
- 2 eetlepels strooisuiker
- 1 eetlepel vars koljander gekap
- 3 eetlepels rysasyn
- 1 teelepel sojasous
- 1/2 teelepel sesam-olie
- 1/2 teelepel olyfolie

Wasabi-komkommer

- 1/2 teelepel wasabipasta
- 1 eetlepel rysasyn
- 1 eetlepel strooisuiker
- 1 klein komkommer, in linte gesny
- 1 eetlepel gepekelde gemmer, in repies gesny
- 12 oesters, oopgemaak

Vir die koljandersous, meng al die bestanddele saam.

Vir die wasabikomkommer, meng die wasabi, rys asyn en strooisuiker. Giet oor die komkommerlinte en laat staan 5 minute. Plaas die gepekelde gemmer en wasabikomkommer op elke oester. Giet koljandersous oor.

Weet nie waar kom ek aan die resep nie maar dit is baie

lekker!!