



## **Ceviche van Oesterzwam**

**Niveau: Gevorderd**

**Land van herkomst: Frankrijk**

**Gang: Amuse / Voorgerecht**

**Hoeveelheid: 6 personen**

**Tijd: 40 minuten**

### **Ingrediënten oesterzwam:**

- 500 gram oesterzwam
- 200 ml azijn
- 100 ml extra vierge olijfolie
- zeezout
- 6 lege oesterschelpen

### **Ingrediënten ingelegde ui:**

- 2 rode uien
- 200 ml water
- 200 ml azijn
- 100 gram suiker

### **Ingrediënten parels:**

- 200 ml vocht van ingelegde ui
- 4 gram agar agar
- 400 ml zonnebloemolie

### **Ingrediënten garnering:**

- zeekraal (of lamsoor)
- 1 sjalot (fijngesneden)
- rode wijnazijn
- dille
- [peterselieolie](#)
- zonnebloemolie
- peterselie

### **Vorbereiding:**

- Zet de zonnebloemolie minimaal twee uur van tevoren in een glazen mengkom in de vriezer, zodat deze goed ijskoud wordt. Voor het mooiste resultaat laat je de olie een volledige nacht in de vriezer staan. De extreme kou zorgt er later voor dat de druppels zich onmiddellijk vormen tot kleine, glanzende parels.

### **Oesterzwam "garen":**

- Scheur de oesterzwammen met de hand in grove, natuurlijke stukken en doe ze in een diepe mengkom. De zwammen worden in dit recept niet verhit, maar garen langzaam in het zuur.
- Bestrooi ze met een snuf zout en schenk er ruim witte wijnazijn overheen, zodat de oesterzwammen volledig onderstaan. Voeg een klein scheutje olijfolie toe voor een rond en romig mondgevoel. Laat de zwammen maximaal twee uur marineren, zodat ze zacht en licht stevig van structuur worden.

### **Ingelegde rode ui:**

- Snijd de rode uien in dunne halve ringen. Breng in een steelpan 200 ml water, 200 ml azijn en 100 gram suiker aan de kook en roer tot de suiker volledig is opgelost.
- Haal de pan van het vuur en giet het hete mengsel over de uien in een schone pot, zodat ze volledig onderstaan. Laat afkoelen en zet vervolgens minimaal een uur in de koelkast. De uien krijgen zo hun frisse, lichtzoete en knapperige karakter.

### **Parels maken (sferificatie):**

- Gebruik het overgebleven vocht van de ingelegde uien voor de parels. Verwarm dit vocht in een steelpannetje op middelhoog vuur en breng het aan de kook. Voeg de agar-agar toe en roer ongeveer dertig seconden krachtig door zodat deze volledig oplost en activeert bij circa 95 °C.
- Haal de pan van het vuur en roer nog kort na. Giet de vloeistof vervolgens in een klein spuitflesje met een fijne opening.
- Haal de ijskoude zonnebloemolie uit de vriezer en druppel de warme vloeistof voorzichtig in de koude olie. De druppels zakken naar de bodem en stollen onmiddellijk tot kleine, heldere parels. Giet de olie daarna door een fijne zeef en vang de parels op in een schaalteje.

### **Serveren:**

- Snijd een sjalot zeer fijn en meng deze met een klein scheutje rode wijnazijn.
- Leg op een kom enkele decoratieve steentjes en plaats daarop een lege oesterschelp.
- Vul de schelp met de ingelegde oesterzwammen en steek er twee à drie blaadjes lamsoor tussen. Schep er een volle theelepels van de parels bij en garneer met een theelepels van de aangemaakte sjalot.
- Werk het geheel af met wat verse dille en een paar druppels peterselieolie.
- Serveer direct.

*Bon appétit!*