

Osterit ja vinegrette

Ainesosat



4 annosta

Korkeintaan 60
minuuttia

Äyriäiset

Osterit ja vinegrette

- 12 osteria
- 1 hienonnettu punasipuli
- 1 dl riisiviinietikkaa
- 2 tl sokeria



Resepti työvaiheittain

Yhdistä hienonnetut sipulit, riisiviinietikka ja sokeri kulhossa. Anna maustua hetki. Avaa osterit sivusta osteriveitsellä, keittiöliinaa apuna käyttäen. Osterin tulisi tuoksua raikkaalle merivedelle. Lisää avattujen ostereiden päälle vinegrette ja tarjoile. Voit tarjoilla osterit myös sellaisenaan sitruunan kera.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Teemu Laurell



Reseptin luoja:

Teemu Laurell