

Gratinerade ostron

Portioner: 4



Foto: TV4

Ostron äts oftast färska och naturella. Som omväxling kan det vara trevligt att gratinera och servera som en lyxig förrätt eller tilltugg till en drink.

26 januari 2009

Portioner: 4

Du behöver

- 12 ostron
- 2 schalottenlökar
- 2 msk smör
- 150 g spenat
- 0,5 dl grädde
- 1 tsk tomatpuré
- 1 tsk pressad citronsaft
- 1 tsk konjak
- 1 krm tabasco
- salt och malen vitpeppar
- grovt salt till formen

Gör så här

1. Värm ugnen till 275°. Strö grovt salt i botten på en ugnssäker form. Öppna ostronen och lägg dem i ena skalhalvan i formen.
2. Hacka löken och fräs mjuk i smör. Strimla spenatbladen. Fördela lök och spenat i ostronskalen.
3. Blanda samman grädde, tomatpuré, citronsaft, konjak och tabasco. Häll blandningen över ostronen med hjälp av en sked. Gratiner i ca 3 minuter.