



BERGPAVILJOEN

BISTRONOMIQUE & BAR

Veilig oesters openen

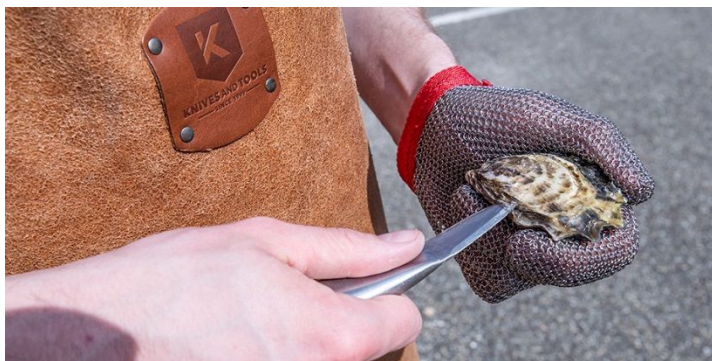
Oesters openmaken met een normaal keukenmes is niet alleen erg gevaarlijk, de kans is ook groot dat je het oestervlees beschadigt of dat er delen van de schelp in de oester terecht komen. Gebruik daarom altijd een oestermes. Een oestermes heeft een kort, dik lemmet met een geslepen punt en het lemmet is sterk genoeg om de oesters te openen.

Bescherm je handen: draag een beschermende oesterhandschoen. Wanneer je die niet hebt (bij de meesten) gebruik je een keukendoek die je twee keer dubbel vouwt en in je handpalm legt.

Het openen van een oester

Stap 1: Pak de oester met de platte schelp naar boven met één hand vast.

Stap 2: Steek met een oestermes tussen de twee schelphelften. Doe dit recht in het scharnier. Dit is het spitsere deel van de oester. Let op dat je niet gaat wrikken. Dan kan de schelp breken en heb je kans op schilfers in het oestervlees.



Stap 3: Als de schelp begint mee te geven draai je het mes een kwartslag zodat de schelp los komt.

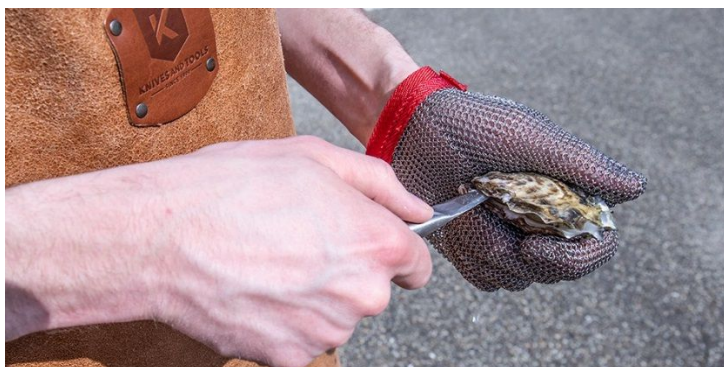


Stap 4: Snij vervolgens langs de sluitspier naar het midden van de schelp.



BERGPAVILJOEN

BISTRONOMIQUE & BAR



Stap 5: Zorg dat je de oester goed horizontaal blijft houden om te voorkomen dat het vocht eruit loopt.

Stap 6: Verwijder de platte schelp.

Stap 7: Snij de oester onderlangs los van de schelp en draai de oester om in de schelp. Dan weet je zeker dat de oester volledig los is.

Stap 8: Serveer de oester in de bolle schelp, eet smakelijk.

