

GEGRILDE OESTERS MET LEMON PEPPER-BOTER

Fris, kruidig en heerlijk van de BBQ

Ziltige oesters, warme boter en een frisse toets van citroen en peper. FABS Lemon Pepper geeft de boter precies genoeg pit en frisheid, terwijl de BBQ voor een subtiele geroosterde smaak zorgt. Een eenvoudig maar feestelijk aperitief dat in enkele minuten klaar is.

INGREDIËNTEN

4 PERS.

- **12 oesters**
- **100 g ongezouten boter, op kamertemperatuur**
- **2 tl FABS Lemon Pepper**
- **1 klein teentje knoflook, fijngehakt**
- **1 el fijngehakte peterselie**
- **Citroenpartjes**

BEREIDING

1. Meng de boter met Lemon Pepper, knoflook en peterselie.
2. Verwarm de BBQ tot 220 à 250°C voor direct grillen.
3. Open de oesters voorzichtig, verwijder de bovenste schelp en bewaar zoveel mogelijk van het gefilterde oestervocht.
4. Verdeel een lepeltje Lemon Pepper-boter over elke oester.
5. Leg de oesters met de schelp rechtstreeks op het rooster en sluit het deksel.
6. Grill 4 tot 6 minuten tot de boter borrelt en de oesters net gaar zijn.
7. Serveer meteen met een partje citroen.

SAMENGEVAT

1. Opstelling: direct
2. Temperatuur: 220 à 250°C
3. Bereidingstijd: 4 tot 6 minuten



FABS TIP

Zorg dat de oesters stabiel liggen, zodat het vocht en de boter niet uit de schelp lopen. Leg ze eventueel in een gietijzeren pan op een laag grof zout of gebruik kleine ringen van aluminiumfolie.