



ANDERS' HVIDLØGSGRATINEREDE ØSTERS

- 12 østers
- 100 g. smør
- 2 skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk. hakket persille
- 1 citron
- havsalt og hvid peber

De åbnede østers (husk at købe en østerskniv, én gang for alle) skal blive i den dybe skaldel. Læg et lag salt i et ildfast fad på ca. 2 cm. tykkelse. Placer skallerne på saltlaget. (du kan også bruge krøllet alufolie som bund i stedet for salt). Hak skalotteløgene og hvidløgsfeddet fint, bland det med det bløde smør, persillen, salt, peber og en anelse citronsaft. Fordel dette aromatiske smør i de 12 østers og kom fadet ind i en 275 grader varm ovn, øverst. Gratinér i ca. 10 minutter. God forret.