

# Oesters openen

Houd de oesters met 1 hand tussen een dubbelgevouwen theedoek zo vast dat de platte schelp boven zit.

①



②

Steek met een oestermes of een stevig puntig mes in het scharnier tussen de twee schelp helften. Wrik het mes voorzichtig naar binnen en maak met een korte draai beweging de schelp open.



③

Snij de boven en onderschelp langs de kier losjes van elkaar. Houd de oester goed recht om te voorkomen dat het vocht eruit loopt, maar zet niet te veel kracht op de oester.



④

Verwijder de platte schelp en snijd de oesters in de bolle oesterschelpen los. Haal eventueel gruis weg.

## Moeite met opensteken?

Is het opensteken van oesters nog wat lastig, stoom dan de oesters even open.

Leg de oesters in een stoommandje en laat ze ongeveer 4 minuten stomen.

Je kunt ook een vergiet boven een laagje water in een afgesloten pan hangen. De oesters staan dan een stukje open en zijn makkelijk open te steken. De 'opengestoomde' oesters zijn heel geschikt om te gratineren.