

### **Lauwe kreeft met tuinkruiden voor 2 personen**

- o *1/2 Kreeft per persoon (vers of diepvries)*
- o *verse look*
- o *verse basilicum*
- o *peterselie*
- o *dille*
- o *olijfolie*

Kook de kreeft ongeveer 10 minuten. Halveer de kreeft overlans met een scherp mes. Haal er het darmkanaal en de ingewanden uit. Hak al de kruiden fijn en doe er de olijfolie doorheen. Leg de kreefthelften in een ovenschotel en doe er het kruidenmengsel overheen. Verwarmen gedurende 10 minuten in de oven op 200 graden. Afwerken met wat peterselie en basilicumblaadjes.

### **Oesters als voorgerecht**

- o *6 Oesters per persoon*
- o *partjes citroen*
- o *peterselie*
- o *peper*
- o *geroosterd brood/*
- o *stokbrood/roggebrood*
- o *boterballetjes*

Oesters worden koud geserveerd, op blokjes ijs of geklopt ijs. U kunt ze het beste geopend bestellen, want zélf openen is een heel karwei. Op grote borden legt u wat ijs en daarop 6 oesters in de schelp, waarin ook wat van het zilte nat is achtergebleven. Leg in het midden van het bord een toef peterselie. Op tafel zet u: geroosterd brood, sneetjes stokbrood of roggebrood rondjes. Verder boterballetjes, de pepermolen en partjes citroen. Druppel op elke oester wat citroensap en ga er met de pepermolen overheen voor een 'waasje' peper. Houd de schelp met de linkerhand vast en met een oestervorkje of ander klein vorkje kunt u met uw andere hand de oester opprikken en eten.