



KONGELIG HOFLEVERANDØR

GLYNGØRE SHELLFISH

Østers med rødøgsvinaigrette

4 personer

3 østers til hver

1 finthakket rødøg

3 spsk. god hvidvinseddike eller 6 spsk. og uden vin

3 spsk. god tør hvidvin

Peber

Åben østers og løsne østersen, en østersgaffel er god til få det sidste østers med på.

Det finthakkede løg blandes med hvidvin og hvidvinseddiken og krydres med peber. Når du så serverer det til østers, så kommes en halv teske af denne blanding på østersen og så kan du nyde østersen med vinaigrette