**Warme oesters in champagnesaus**

Champagne
room
boter

spinazie
oesters
Belgische kaviaar
nootmuskaat
peper & zout

Bak de bladspinazie rauw in boter.

Haal de oesters uit de schelp en zeef het vocht. Voeg dit bij de champagne. Breng aan de kook. Leg er de oesters een paar seconden in om ze vastheid te geven.

Zeef het pocheervocht. Breng op smaak met kruiden. Laat inkoken met room en bind indien nodig.

**In de schelp**: spinazie, warme oester, saus, een lepeltje Belgische kaviaar bovenop.