**Zeevruchtenschotel**

oesters

hele krab
krabbenpoten

wulken

alikruiken

roze garnalen

langoustines

ongepelde garnalen

kreeft
mosselen

scheermessen

venusschelpjes

zeewier

geschaafd ijs

citroenpartjes

sjalotten
rodewijnazijn
stokbrood

Alle zeevruchten behalve de oesters worden vooraf gekookt en koud gebruikt. Open de oesters en verwijderd de bovenste schelp.

Serveer alle ingrediënten op ijs en zeewier op een grote schotel. Decoreer met citroen en gehakte peterselie. Een goed passend sausje is fijngehakte sjalotjes in wijnazijn. Ook gewone mayonaise, cocktailsaus en tartaarsaus gaan hier goed mee samen.

Dien op met stokbrood.