**Oesters Rockefeller**

oesters  
kruidenboter  
dragon  
peterselie  
spinazie  
broodkruim

knoflook  
sjalotje  
tabasco  
Ricard  
parmezaan  
peper en zout  
citroen

Open de oesters en snijd ze los. Laat ze liggen in hun onderste schelp. Giet het vocht af.

Doe een knoflookteentje, een handvol spinazie, verse geritste dragon, peterselie zonder steel en een sjalotje in een keukenmachine. Hak fijn. Meng deze mix met vooraf klaargemaakte kruidenboter op kamertemperatuur en met fijn gemalen broodkruim. Bevochtig met een borrelglaasje pastis, bijvoorbeeld Ricard of Pernod en een paar druppels tabasco. Meng er tot slot een paar eetlepels Parmezaan onder en zorg dat alle ingrediënten gelijkmatig verdeeld zijn in de boterpasta.

Verwarm de oven voor op 220˚C. Schep een eetlepel boterpasta op de oesters en druk goed aan. Strooi er wat fijn gemalen Parmezaan over. Leg de oesterschelpen op een rooster en zorg ervoor dat ze goed horizontaal blijven liggen, opdat de boter er niet uitloopt in de oven.

Schuif het rooster in de hete oven en laat zes tot acht minuten grillen tot de boter bruist en de kaas begint te kleuren.

Geef je dit aan je gasten als voorgerecht, bedek dan de bodem van de borden met een laag grof zeezout. Druk er een zestal warme oesters in en werk af met gehakte peterselie en citroenschijfjes. Serveer onmiddellijk met brood erbij.