



Huîtres 'Rockefeller'



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

24 huîtres (éventuellement un mélange de plates et de creuses)
500 grammes d'épinards surgelés à la crème (décongelés)
120 verres de fromage râpé (p. ex. gruyère)
1 petit bouteille de tabasco
2 cuillères à soupe ciboulette (ciselée)

Méthode de préparation

- 1.** Open de oesters en maak ze los van de schelp. Verwijder overtollig vocht uit de schelpen. Schep op elke oester een beetje van de diepvriesspinazie en bestrooi met geraspte kaas. Zet de oesters op een bakplaat en schuif die ± 10 minuten onder de grill, of tot de oesters gaar zijn en de kaas mooi goudbruin gesmolten is.
- 2.** Werk telkens af met één druppel tabasco en bieslook.