Oesterbordje met crumble van gerookt spek

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 sjalot (fijngesneden)
2 eetlepels rodewijnazijn
2 eetlepels olijfolie
100 gram gerookt spek (dun gesneden)
1⁄2 citroen (sap)
4 theelepels paprikapoeder (gerookt)
36 oesters
dille

Bereidingswijze

1. **Meng de fijngesneden sjalot met de rodewijnazijn in een kom.**
2. **Verhit de olijfolie in een pan en bak hierin het spek krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en snij of verkruimel het fijn.**
3. **Zet de pan van het spek terug op het vuur en voeg het citroensap en het paprikapoeder toe. Laat 30 seconden opwarmen.**
4. **Leg op elk bord 6 oesters. Verdeel hierover het verkruimelde spek, de sjalotten in wijnazijn en het citroen-paprikavocht.**
5. **Werk af met dille.**