



# 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.