

FEESTELIJKE HAPJES EN HAGELANDSE WIJNEN

KRUID ELK FEEST
MET EEN VLEUGJE DIEST

Oester met frisse
appel-gember topping

visitdiest.be



Najaar 2025

RECEPT

OESTER MET FRISSE APPEL-GEMBER TOPPING

INGREDIËNTEN VOOR 4 HAPJES

- 1 appel - **Fruitbedrijf Distelmans**
- 1 chilipeper
- 1 sjalot
- 1 komkommer
- 1 stuk gember
- Azijn
- Appelsap – **Den Boogerd**
- Honing – **Hof ter Vrijlegem**
- Lente ui

WERKWIJZE

1. Snij de appel, sjalot, komkommer, gember en chili fijn.
2. Snij het groen van de lente-ui in reepjes en leg deze in ijswater om ze knapperig te houden.
3. Meng in een kom honing, appelsap en azijn tot een dressing. Breng eventueel op smaak met peper en zout.
4. Open de oesters en leg ze op een grote schotel. Giet eventueel wat oestervocht af.
5. Schep vlak voor het serveren de topping op de oesters en werk af met de lente-ui.

Dit gerecht werd samengesteld door Jan Maes (Bacari) met heerlijke lokale producten uit Diest en omgeving, verkrijgbaar bij de producenten zelf of in de streekwinkel van Visit Diest.