**Oesters met witloof in champagnesaus**

Zeeuwse oesters  
witloof  
Champagne  
sjalot

boter  
room  
citroen  
peper  
Gruyère  
zeewier

Haal de oesters uit hun schelp en zeef het vocht. Snijd flinterdunne sliertjes witloof en bewaar ze in water met citroen.

Breng in een pan de champagne tegen de kook met het oestersap, citroen en gemalen peper. Verminder het vuur en pocheer de oesters. Bewaar de lauwe oesters op temperatuur.

Stoof de witloofreepjes met wat gesnipperde sjalot.

Laat het kookvocht van de oesters met room inkoken en bind tot sausdikte.

**Bouw op**: het onderste van een oesterschelpje, een lepel witloof, een oester, een lepel saus. Bestrooi met geraspte Gruyère en zet onder de hete grill tot de bovenkant kleurt.   
  
**Op een bordje** achtereenvolgens: zeewier of zoals hier veldsla en een gegratineerde oester.