



Hyytelöidyt osterit

Aineet: 12-16 kpl Ostereita
1,5 dl Valkoviiniä
2 tl Sitruunamehua
veitsenkärjellinen Kurkumaa
veitsenkärjellinen Curryä
Liivakkoa
1 rkl Voita
200 g Pinaattia revittynä
1 kpl Salottisipulia hienonnettuna
1 kynsi/kynttä Valkosipulia hienonnettuna
Valkopippuria rouhittuna
Suolaa
1 kpl Paprikaa suikaleina

Valmistus: Pehmennä liivakko (1 liivakko/1dl lientä) kylmässä vedessä.

Avaa osterit ja kaada kattilaan, siivilöi myös liemi mukaan.

Lisää joukkoon sitruunanmehu ja tilkka kuivaa valkoviiniä.

Mausta liemi varoen currylla ja kurkumalla ja kiehauta n. 1 min., nosta kattila sivuun.

Freesaa pannulla voissa hienonnettu sipuli, valkosipuli ja pinaatti, mausta suolalla ja pippurilla.

Levitä ostereiden kuoriin ensin pinaattia, nosta osteri päälle ja koristele lopuksi kuorituilla paprikasuikaleilla.

Purista liivakosta ylimääräinen neste pois ja sulata osteri-viinimehussa. Anna jäähtyä ja hyytelöi osterit liemellä. Hyydytä viileässä.

Tarjoa esim. irlantilaisen leivän ja tumman oluen kanssa alkupalana.