

Så skal vi ha' champagnegratinerede østers. Af Frank Hansen

Tidligere var østers et overklassefænomen. Forbeholdt rige ældre mænd, der betragtede det som et afrodisiakum. Troen må såmænd kunne flytte bjerge. Jeg tror sgu mere det var al den champagne de skyllede dem ned med, der gjorde dem lystne. Nå men til østers.

Du skal bruge til 4 personer:

24 mellemstore østers
1 flaske champagne (kan altså erstattes med en meget tør hvidvin eller måske en meget tør hedvin??)
1 spiseskefuld mel
1 spiseskefuld smør
½ - 1 dl. Mælk eller fløde
150 revet gruyereost (fra fru Hansen)
Salt, hvid peber og revet muskatnød
Lidt rasp.

Åben dine østers og skrab kødet fra den flade side ned i den dybe skal. Hæld vandet fra og gem det. Løsn dyret, så det ikke hænger fast i den dybe skal. Det er ret træls at hælde en østers ned i halsen, for at opdage at den kommer op igen fordi den sidder fast i bunden af skallen.

Placer dem i en bradepande. Jeg hælder nogle striber groft salt ud i panden, så står de bedre. Nu åbner du champagnen og skænker dig et glas. Nyd boblerne og smag om den er som den skal være. Check hellere en ekstra gang. 2 glas champagne giver mavefryd og courage!

Smelt smørret i en gryde og pisk melet ud i. Tilsæt mælk eller fløde så du får en fin bechamelsovs. Krydder med salt, hvis peber og revet muskat. Riv osten på det fine rivejern og pisk den i sovsen. Den skal være helt glat og lind. Stil den til side et øjeblik.

Psst. Den der champagne var sgu da ikke ringe, så måske det var en ide med en lille prøvesmagning

Hæld en teskefuld champagne i hver østers.

Pisk i sovsen, hvis den er for tyk, pisk lidt af østerssaften i. Læg en lille skefuld i hver østers og drys med raps.

Start grillen i din ovn og når den er rødglødende, kaster du et glas champagne i halsen og dine østers i ovnen.

Nu skal de ha' til de er sprøde på toppen 4-8 min. Ca. samme tid som det tar' at kvæle et glas af den ædle boblende drue.

- Og så bare på bordet.

Server med en ny flaske champagne eller med "Black Velvet". Lige dele champagne og porter i store glas.

Trala lalei !!