

Ostra del Delta gratinades amb beixamel

Ingredients (4 persones):

12 ostres del Delta
3/4 de litre de llet
2 cullerades soperes de farina
1 cullerada sopera de mantega
1 cullerada d'oli d'oliva
1 ceba
Sal al gust
Pebre negre
Nou moscada
200 g de formatge ratllat

Preparació:

Obriu les ostres del Delta, traieu-ne la closca de sobre i reserveu-les.

Comenceu a preparar la beixamel posant en una paella una cullerada d'oli d'oliva i una de mantega. Daureu la ceba, afegiu-hi la farina i deixeu-la daurar, sense parar de remenar. Afegiu-hi la llet a poc a poc fins que s'espesseixi i salpebrar al gust.

Un cop preparada la beixamel, aboqueu-la sobre les ostres, cobriu-ho tot amb formatge ratllat i poseu-ho al forn uns 5 minuts per gratinar el formatge.

JUANI-CASA LLAMBRICH

Mit Bechamel-Soße gratinierte Austern aus dem Delta

Zutaten (4 Personen):

12 Austern aus dem Delta
3/4 Liter Milch
2 Esslöffel Mehl
1 Esslöffel Butter
1 Löffel Olivenöl
1 Zwiebel
Salz nach Geschmack
Schwarzer Pfeffer
Muskatnuss
200 g geriebener Käse

Zubereitung:

Putzen und öffnen Sie die Austern aus dem Delta, entfernen Sie die obere Schale und legen Sie sie vorerst beiseite.

Bereiten Sie die Bechamel-Soße zu, indem Sie einen Löffel Olivenöl in eine Pfanne mit einem Löffel Butter geben. Lassen Sie die Zwiebel goldgelb anbräunen, geben Sie das Mehl hinzu und lassen Sie auch dieses unter ständigem Umrühren goldgelb anbräunen. Geben Sie nach und nach die Milch hinzu, bis sie eindickt, und salzen und pfeffern Sie nach Geschmack.

Bedecken Sie die Austern mit der Bechamel-Soße, streuen Sie geriebenen Käse darüber und geben Sie alles ca. fünf Minuten lang in den Ofen, um den Käse zu gratinieren.