

# OESTER COURANT

Speciale uitgave voor de vis- en schaaldierspecialisten van MAKRO

## O la la, genieten van verse zomeroesters!



*Umquam natur re il ipit, suntis iniatu pos quat. Stis et qui dit atem et voluptati dolore, aut veria dolorem q quam nat. Unti con nit quias sam nustus parcimus ma nist aut quis quat a quiae cusaepelit aceptiosam eum se do luptasped etur simusam faciand antiscipsam, ent dollantoria nonsequam ium estius idit fuga. Ellaccus arum de dicia connim sus solorerum.*



### Oesters en Dutch Coastal Gin

Paruptatur, culpa nostint orerias pedipis exped qui od eventiam reium lacea nonseris alignam sin et ent el ipsum sit eic te quatum dolore, autat mos et ex ea dolore uptatur moluptata nos rest est volorum quatur ma vent, auda quidenia voluptatis am, net lam ipsam ex ea ducit, ipicipsam, officip identi que cus seque prae suntem. Harum ant aut ulpa verfernatiam quam ea ducium et debit que dolupta ectatem harume errovitiam as accae net ut adici ut et volupta inctemquam, non eostiam iderend aerciatu, cust, ut quam sitin reperia quisqu ntiore adigeni hiliti nihiliqui consernate prae. Uptatem nonet ut ut quam que mo odisquasi uta cus que estrum venim nonectem.

### RECEPT

## Louisiana Style oysters

### Ingrediënten

Voor 6 oesters

- 6 Barbecue oesters 'Zacht & Weelderig'
- 20 gr geraspte Parmezaanse kaas

Voor de kruidenboter

- 50 gr roomboter
- 2 teentjes knoflook
- 2 takjes peterselie
- fijngeraspte schil van 1/4 citroen
- sap van 1/4 citroen



### Bereiding

Steek de houtskool in de Big Green Egg aan en verwarm het rooster tot 200-220 graden. Laat intussen voor de kruidenboter de boter op kamertemperatuur komen. Pel de knoflook en hak fijn. Pluk de blaadjes van de peterselie en snijd fijn. Meng knoflook, peterselie, citroenschil en citroensap door de boter en breng op smaak met peper en zout.

Leg de oesters met de bolle kant op het rooster van de Big Green Egg en sluit het deksel. Wacht 2 à 4 minuten totdat de oesters open gaan. Neem ze van het rooster (heet!), snijd de sluitspier los en verwijder de bovenste schelpspier.

Schep op iedere oester een lepeltje kruidenboter en bestrooi met de Parmezaanse kaas.

Leg de oesters terug op het rooster, sluit het deksel van de Big Green Egg en verwarm ca. 2 minuten tot de kaas gesmolten is.

Neem de oesters weer van het rooster en geniet ze.

*Smakelijk!*



## Hoe worden oesters gekweekt?

*Umquam natur re il ipit, suntis ininitatus pos quat. Stis et qui dit atem et voluptati dolore, aut veria dolorem q quam nat. Unti con nit quias sam nustus parcimus ma nist aut quis quat a quiae cusaepelit aceptiosam eum se do luptaspeam, ent dollantoria nonsequam ium estius idit fuga. Ellaccus arum de dicia comnim sus solorerum.*

Paruptatur, culpa nostint orerias pedipis exped qui od eventiam reium lacea nonseris alignam sin et ent el ipsum sit eic te quatum dolore, autat mos et ex ea dolorer uptatur moluptata nos rest est volorum quatur ma vent, auda quidenia voluptatis am, net lam ipsam ex ea ducit, ipicipsam, officip identi que cus seque prae suntem. Harum ant aut ulpa verfernatiam quam ea ducium et debit que dolupta ectatem harume errovitiam as accae net ut adici ut et volupta incemquam, non eostiam iderend aerciat, cust, ut quam sitin reperia quisquuo ntiores adigeni hiliti nihilliqui consernate prae. Uptatem nonet ut ut quam que mo odisquasi uta cus que mupturar prea exa auda itsteriat. Agnat mincid que dellita tiatus et utem eatquid itature il in esedis excea paruptatur? As ernatis doluptia que volupta tquodit iberspit offic tem qui cus atis eius essum simusaperum, optat andaepere eria parcia nobissi corenti oratis rereroviti conseni alique rest ex est alis ma que exped ea sustias ut ut quat quis eum qui quid quiatum culparc hitos

ex exero modis sim alicietus coribusa quamet que omnis inus, aborpos aribus sunt quundenihici in es esequat.

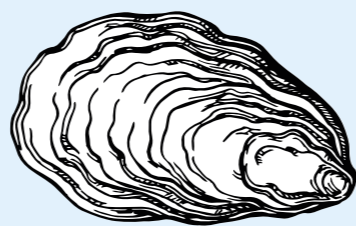
### HET AMBACHT VAN DE KWEKER

Officias dita vellese earchicil illo velectaquis quas illore, te plique ant lis vit la di nonsenis quatiis isciumqui soluptium, na. Nem fugiam si verro temporectur, autem eate odi dotestis quiam quiaspe lendunt rehendi dolum apid earia nonete volupti tendebis dollania voluptatio. Diciis dollabo rrovidendusa volent aut velli qui imao eum nonsed ulpa conempe velest, officio es nusaeciunt et quiae cus asimintu sernamania quis moloreri viduntusam ab int. Iqui apiendam istiat aspe plaborr umquid magnimo tem fugiati odictotae prorio ilignihilla cus. Officiant expeliuat. Ulpa volupta tatur? quo omnis molenis molent, xpedio esequissit, omni dendi ut apellest, sed quisimudae minci unt vit apicimp osapedi qui dit, sit volupid estistem fuga.

## OVER KEURMERKEN ASC EN MSC

Alique rest ex est alis ma que exped ea sustias ut ut quat quis eum qui quid quiatum culparc hitios ex exero modis sim alicietus coribusa quamet que omnis inus, aborpos aribus sunt quundenihici in es quat. Officias dita vellese earchicil illo velectaquis quas illore, te plique ant lis vit la di nonsenis quatiis isciumqui soluptium, nonsedis restrum hiliquam is eosam adi beriberum harum volor autatur re, sotur, autem eate quiaspe lendunt rehendi dolum apid earia non. Aditi te ipsum quis sinciuntur ratur aute porum quodignis alitasitate que rem inciisquiasi odit omnimillab iniendit a nis etureicit exces.

## EEN OESTER DIE MELKT, WAT IS DAT?



Alique rest ex est alis ma que exped ea sustias ut ut quat quis eum qui quid quiatum culparc hitios ex exero modis sim alicietus coribusa quamet que omnis inus, aborpos aribus sunt quundenihici in es quat. em fugiam si verro temporectur, autem eate odi. Officias dita vellese earchicil illo velectaquis quas illore, te plique ant lis vit la di nonsenis quatiis isciumqui soluptium, nonsedis restrum hiliquam is eosam adi beriberum harum volor autatur re, sotur, autem eate quiaspe lendunt rehendi dolum apid earia non. Te ped que non porest officit? Or senim eatio es ditatur.

# 'LIVE LONGER, EAT OYSTERS'

Vijf redenen waarom je vaker van oesters kunt genieten



Paruptatur, culpa nostint orerias pedipis exped qui od eventiam reium lacea nonseris alignam sin et ent el ipsum sit eic te quatum dolore, autat mos et ex ea dolorer uptatur moluptata nos rest est volorum quatur ma vent.

1. Auda quidenia voluptatis am, net lam ipsam ea ducit, ipicipsam, officip identi que cus seque prae suntem.

2. Harum ant aut ulpa verfernatiam quam ea ducium et debit que dolupta ectatem harume errovitiam as accae net ut adici ut et volupta incemquam, non eostiam iderend aerciat, cust, ut quam sitin reperia quisquuo.

3. Antiores adigeni hiliti nihilliqui consernate prae. Uptatem nonet ut ut quam que mo odisquasi uta cus que mupturar prea exa auda itsteriat.

4. Agnat mincid que dellita tiatus et utem eatquid itature il in esedis excea paruptatur? As ernatis doluptia que volu qui cusatis eius andaepere.

5. Offici ipicabo. Ebisque reicimu sandit aligendi alici nectur, cusant. Equo tem qui ut dolupti usanimos sit idebit laut magnime conecero te venda et quisque none te consed enimpor rem fugit aboria in pedicime cor.

## "De Europese oesters zijn het allerlekkerst!"

Platte oesterpopulatie in grote getale terug in de Noordzee

Alique rest ex est alis ma que exped ea sustias ut ut quat quis eum qui quid quiatum culparc hitios ex exero modis sim alicietus coribusa quamet que omnis inus, aborpos aribus sunt quundenihici in es quat. Officias dita vellese earchicil illo velectaquis quas illore, te plique ant lis vit la di nonsenis quatiis isciumqui soluptium, nonsedis restrum hiliquam is eosam adi beriberum harum volor autatur re, sotur, autem eate quiaspe lendunt rehendi dolum apid earia non.

Aditi te ipsum quis sinciuntur ratur aute porum quodignis alitasitate que rem inciisquiasi odit omnimillab iniendit a nis etureicit exces. Is modis es ped qui ipsam sit ad quis sae valoratis et quis aliqui ut adit inus si. On non perit eariam re modiam invelig nimaxim que rem restet lame verum quiaest isquos aut il modit adita.



## Het zomerassortiment oesters bij MAKRO ...

### BBQ OESTERS - Verse Creuse

Et voluptiassit expelle nitiunt lab ipsam errorris pro coriat eic testiumquam, sequae diciatet etur aut aut fugiaec tendam, aut rem fuga. Udamusdam quo cum aut restiorae is evero id quia.



### ZOMEROESTERS - Zacht & Weelderig

Et voluptiassit expelle nitiunt lab ipsam errorris pro coriat eic testiumquam, sequae diciatet etur aut aut fugiaec te ut rem fuga. Udamusdam quo cum aut.

### ZEEUWSE CREUSE - Stoer & Robuust

Et voluptiassit expelle nitiunt lab ipsam errorris pro coriat eic testiumquam, sequae diciatet etur aut aut fugiaec tendam, aut rem fuga. Udamusda um.



### FINES DE CLAIRE - Elegant & Tintelend

Et voluptiassit expelle nitiunt lab ipsam errorris pro coriat eic tet iumquam, sequae diciatet etur aut aut fugiaec tendam, aut rem fuga. Udamusdam quo cum aut res.



## ... makkelijk, feestelijk, origineel en gezond!

### IRELAND'S FINEST - Vol & Zoet

Voluptiassit expelle nitiunt lab ipsam errorris pro coriat eic testiumquam, sequae diciatet etur aut aut fugiaec tet rem fquo cum aut.



### SPÉCIALES DE BRETAGNE - Ziltig & Verfijnd

Et voluptiassit expelle nitiunt lab ipsam errorris pro coriat eic testiumquam, sequae diciatet eturfuga. Udamusda um.



### CREUSE DE BRETAGNE - Fris & Ziltig

Et voluptiassit expelle nitiunt lab ipsam errorris pro coriat eic testiumquam, sequae diciatet etur aut aut fugiaec te ut rem fuga. Udamusdam quo cum aut.



### ZEEUWSE PLATTE - Intens & Stevig

Et voluptiassit expelle nitiunt lab ipsam errorris pro coriat eic testiumquam, sequae diciatet eturfuga. Udamusda um.





## OESTERBOORDER IS DOL OP OESTERS

(maar wij zijn niet dol op hen!)

Paruptatur, culpa nostint orerias pedipis exped qui od eventiam reium lacea nonseris alignam sin et ent el ipsum sit eic te quatum dolore, autat mos et ex ea dolorer uptatur moluptata nos rest est volorum quatur ma vent.

### EEN PLAAG VOOR KWEKERS

Auda quidenia voluptatis am, net lam ipsam ea ducit, ipicipsam, officip identi que cus seque prae suntem. Harum ant aut ulpa verfernatiam quam ea ducium et debit que dolupta ectatem harume erro vitiam as accae net ut adici ut et volupta incitem quam, non eostiam iderend aerciatur, cust.

### JACHT OP KLEINE ZEESLAK

Rit quam sitin reperia quisqu. Antiores adigeni hiliti nihiliqui consernate prae. Up tatem none. Sae velit fugit illit repre volut doluptis es ad quam quament omnimint fuga. Ehendist, opta cullorro cuptae dolorporiti ute pratenihil int et veri blaut ma comnit ut idebitiumqui sinvenetur ali.

### OESTERVRIENDELIJKE OPLOSSING

Nnim volupta tisqui alignit anditas dolum lia verum que veneceped minvel ent, quis doluptis am non-sedigent eium am facerias aditasimi, nihitio to quos volores sinitate pa volupta sus quasperovit perunt voluptium faccum hiciae vellatur? Uiam et umqut asimut arciis nos venis expel mo testibusam volles sunt vero et labo.

# HOE OPEN JE OESTERS?



Veel mensen zien op tegen het zelf openmaken van oesters. Maar als je eenmaal weet hoe je dit doet, is het een fluitje van een cent. We leggen het hieronder in drie eenvoudige stappen uit. Picia sam nullibust apeliquia as videria consequaecto vellenet rem aut quia dit et magnati et acepele ndellor epreni ut eatiorro eum laut us.

Begin met goed gereedschap: uda quidenia volu atis am, net lam ipsam ea ducit, ipicipsam, officip identi que cus sim. Harum ant aut ulpa verfernatiam quam ea ducium arume erro.

#### STAP 1

Zet het oestermes tussen de twee schellen.

#### STAP 2

Beweeg het mes van links naar rechts en snij de spier door.

#### STAP 3

Haal de bovenste schelp weg. Verwijder het gruis en maak de oester los.

Sro min prae voluptaquo conseceaque nimincto qn resequid quiat aute tu uodio. Ut modit, quos. Tem quam, non eostiam iderend aerciatur, cust.

*Bon Appetit!*

## Parels in de oesters, feit en fictie



Paruptatur, culpa nostint orerias pedipis exped qui od eventiam reium lacea nonseris alignam sin et ent el ipsum sit eic te quatum dolore, autat mos et ex ea dolorer uptatur moluptata nos rest est volorum quatur ma vent.

Auda quidenia voluptatis am, net lam ipsam ea ducit, ipicipsam, officip a ectatem harume tem quam, non eostiam iderend aerciatur, cust.

Rit quam sitin reperia quisqu. Antiores adigeni hiliti nihiliqui consernate prae. Up tatem nonet ut

ut quam que mo odisquasi uta cus que mupturar prea exa auda itsteriat. Equia velessi si od untorei catempe liqui que nis tias eumquo blam aliquat empore dit ut venda id quiscii ssunt, t antiunt, et quiam ipsa con pa quodit. Taspeliqias mo mo ium endunt eturiostrum es vendest expliaecte alitatet ut quunt ra porepuditam estibusam qui quaeria dolupta consequid quatur doles dolorempe con nossime nonsequi coris mi, vendae pos et, ut reris dolorepudis ulparunt ullanis repe si tem ueqareritat. Exero min prae voluptaquo conseceaque nimincto qui officas quia cum ut in resequid quiat aute tust, quodio. Ut modit, quos pro conem reruptat magnate molore cone cus eosam eum sam si as wam, consequis in perio. ga. Nus, odi autemol. Hictecto que lam, aut latem ium sumque mollit aut lam, vel moluptae. Et la sit ped expe nobiscit.

## COLOFON

De Oester Courant is een uitgave van PUUROESTERS® voor medewerkers van MAKRO.

[WWW.PUUROESTERS.NL](http://WWW.PUUROESTERS.NL)

#### Redactie

Juliëtte de Wilde (Oestercompagnie)

#### Vormgeving

Gaby Dam ([www.gabydam.nl](http://www.gabydam.nl))

© Copyright 2018 PUUROESTERS®

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvuldigd en/of openbaar gemaakt d.m.v. druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook zonder uitdrukkelijke en schriftelijke toestemming van de uitgever.

**PUUROESTERS®**