

Hét Nederlandse centrum voor de oesterkweek is Yerseke. De oester is net als de mossel een weekdier, maar leeft in ondieper water. De schelp bestaat uit 2 kleppen, de bovenste is vlak en de onderste hol/gebogen. De buitenkant is ruw, grijs en heel hard. Als de oester geraapt wordt, moet hij dicht zijn. Als je hem dan met een heel sterk mes openmaakt, zie je aan de binnenkant het vlees zitten, dit kan variëren van romig beige tot grijsig van kleur. De smaak varieert van zout tot zacht, bijna zoetig. Oesters worden meestal rauw gegeten, maar gegratineerd zijn oesters ook heerlijk! U kunt genieten van Platte of Creuse oesters. De oorspronkelijke oester uit Zeeland wordt ook wel Zeeuwse platte oester genoemd.

De platte oester heeft een zeer verfijnde smaak die bijzonder intens is. De Creuse oester wordt ook wel bolle, holle of wilde oester genoemd. Deze schelp is dieper en grilliger van vorm. Wij serveren de Creuse gegratineerd, hij heeft een zilte smaak en wordt het hele jaar door gegeten en geserveerd.

