

Onze oesterzwamtelers

Tim Oosten & René Jansen



Deze oesterzwammen worden door Tim en René op de Veluwe gekweekt! Het kweken van oesterzwammen gebeurt onder geconditioneerde omstandigheden op tarwestro. Sleutelwoorden bij de teelt zijn temperatuur, luchtvochtigheid, ventilatie en licht.

Oesterzwammen zijn erg lekker om te verwerken in burgers en kroketten. Tim en René tippen verder om de oesterzwammen te koken en dan afgekoeld in een salade te verwerken. Of om oesterzwambeignets te maken; beslag maken van zelfrijzend bakmeel, melk, een losgeklopt ei en zout. De oesterzwam in het deeg dompelen en bakken in olie. Extra lekker met warme kerriesaus!