



Octopussalade

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

octopus met bleekselderij en appels

Pulpo

1 kg hele inktvis, gebruiksklaar

kleine hoeveelheid zout

Vinaigrette

200 ml olijfolie

100 ml aceto balsamico
bianco

50 ml appelsap

1 tl suiker

1½ tl zout

kleine hoeveelheid peper

Salade

2 stengel bleekselderij

2 zurige appels (bijv. Granny
Smith)

Opdienen

1 bosje basilicum, grof gehakt

1 bosje bladpeterselie, grof gehakt





1 onbehandelde citroen, kleine hoeveelheid geraspte schil en sap

Pulpo

De inktvis met koud water afspoelen en goed laten uitlekken. Op een geperforeerde roestvrijstalen plaat leggen en zouten.

Met stomen op 100 °C gedurende 1 uur garen. Laten afkoelen.

Vinaigrette

Alle ingrediënten in een kom goed met elkaar mengen en op smaak brengen.

Salade

De bleekselderij en de appels in 5 mm grote blokjes snijden, aan de vinaigrette in de kom toevoegen en alles met elkaar mengen.

Opdienen

De tentakels in ca. 5 mm dikke plakken snijden, met de kruiden aan de salade in de kom toevoegen en alles goed mengen. Met een kleine hoeveelheid citroenrasp en sap op smaak brengen en koud serveren.

Gaarstappen

Steaming 100 °C gedurende 1 Hrs

Accessoires

Roestvrijstalen plaat, geperforeerd

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

26.01.2022

