



# Pulposalat

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 30 Min.  
Tilberedningstid 1 Timer  
Portioner 4  
Apparat CombairSteamer V2000 fra 2021

Blæksprutte med bladselleri og æbler

## Pulpo

1 kg hel pulpo, klargjort  
en smule salt

## Vinaigrette

200 ml olivenolie  
100 ml aceto-balsamico  
50 ml æblesaft  
1 tsk sukker  
1½ tsk salt  
en smule peber

## Salat

2 stænger bladselleri  
2 syrlige æbler (f.eks. Granny  
Smith)

## Anretning

1 bundt basilikum, groft hakket  
1 bundt glatbladet persille, groft hakket  
1 ubehandlet citron, en smule revet skal og saft





## Pulpo

---

Blæksprutten skylles med koldt vand og tørres godt af. Anbringes på en rustfri stålplade med huller; kom salt på.

Dampkoges ved 100 °C i 1 time. Lad den køle af.

## Vinaigrette

---

Rør alle ingredienser godt sammen i en skål, smag til.

## Salat

---

Skær bladselleri og æble i 5 mm store terninger, kom dem i skålen med vinaigrette og bland det hele godt.

## Anretning

---

Skær tentaklerne i ca. 5 mm tykke skiver, kom dem i skålen med salaten sammen med krydderurterne, og bland det hele godt sammen. Smag til med en smule citronskal og -saft. Serveres koldt.

## Tilberedelsestrin

---

**Dampning 100°C i 1 Timer**

## Tilbehør

---

Rustfri stålplade med huller

## Yderligere oplysninger

---

Oprettet den 12.04.2023

