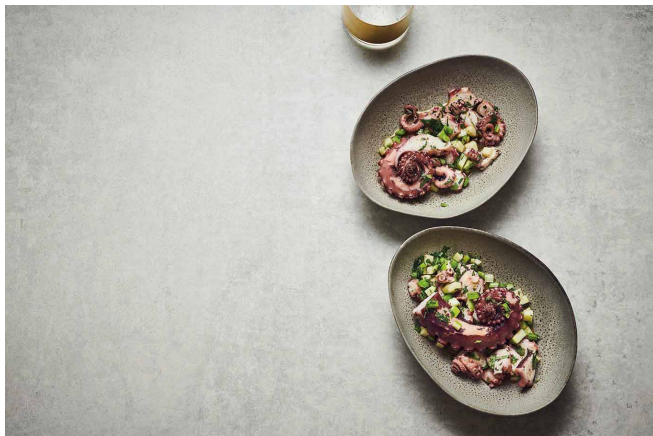




# Салат з восьминогом

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	1 годин
готування	
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

восьминіг з селерою та яблуками

## Восьминіг

1 кг цілого восьминога, готового до приготування  
трохи солі

## Заправка

200 мл оливкової олії  
100 мл білого бальзамічного оцту  
50 мл яблучного соку  
1 ч. л. цукру  
1½ ч. л. солі  
трохи перцю

## Салат

2 стебла селери  
2 кислі яблука (наприклад, сорту Гренні Сміт)

## Прикрашання

1 пучок базиліку, грубо подрібнений  
1 пучок петрушки листової, грубо подрібнений





1 лимон, трохи цедри та соку

## Восьминіг

---

Промийте восьминога холодною водою і добре відцідіть. Покладіть на перфороване деко з нержавіючої сталі та посоліть.  
Готуйте у режимі готування на парі за температури 100 °C впродовж 1 години. Дайте охолонути.

## Заправка

---

Добре перемішайте всі інгредієнти в мисці та приправте за смаком.

## Салат

---

Наріжте селеру та яблука кубиками розміром 5 мм. Додайте до заправки в мисці та перемішайте.

## Прикрашення

---

Наріжте щупальця скибочками завтовшки приблизно 5 мм. Разом з прянощами додайте до салату в мисці та ретельно перемішайте. Приправте невеликою кількістю лимонної цедри й соку. Подавайте холодним.

## Етапи приготування

---

**Готування на парі 100 °C протягом 1 годин**

## Акcesуари

---

Перфороване деко з нержавіючої сталі

## Додаткова інформація

---

Складено 26.01.2022

