



Gegrilde octopus met chorizo en aardappel

Mals gestoofde octopus, gegrild tot krokant en geserveerd met pittige chorizo en zachte aardappel. Een smaakvolle Spaanse klassieker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	80'	4	Vis

Ingrediënten

- 1 octopus (ca. 1,2 kg), schoongemaakt
- 1 laurierblad
- 1 ui, gehalveerd
- 500 gr vastkokende aardappelen
- 150 gr chorizo, in plakjes
- 4 eetlepel olijfolie

1 tl gerookt paprikapoeder (pimentón)
1 eetlepel rodewijnazijn
1 eetlepel fijngehakte peterselie
grof zeezout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Breng een grote pot water aan de kook met het laurierblad en de gehalveerde ui.
- 2.** Dompel de octopus drie keer kort in het kokende water zodat de tentakels krullen, laat hem dan volledig zakken en kook hem zachtjes gedurende 60 minuten tot hij mals is.
- 3.** Kook ondertussen de aardappelen in de schil gaar, pel ze en snijd ze in dikke plakken.
- 4.** Haal de gare octopus uit het water, laat hem iets afkoelen en snijd de tentakels in stukken van een paar centimeter.
- 5.** Bak de chorizoplakjes kort in een droge grillpan tot ze hun rode olie loslaten en haal ze eruit.
- 6.** Grill de octopus in dezelfde pan op hoog vuur met een scheutje olijfolie tot de randen krokant en licht verkoold zijn.
- 7.** Bak de aardappelplakken kort mee tot ze goudkleurig zijn en meng er de chorizo weer onder.
- 8.** Schik alles op een schotel, besprenkel met olijfolie waarin je het paprikapoeder en de azijn hebt geroerd.
- 9.** Bestrooi met grof zeezout, peper en peterselie en dien lauwwarm op.