



Pulpo a la gallega

Zachte octopus op schijfjes aardappel, bestrooid met paprikapoeder en olijfolie. Een trots gerecht uit Galicië.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	50'	4	Vis

Ingrediënten

- 1 octopus (ongeveer 1,2 kg, schoongemaakt)
- 4 vastkokende aardappelen
- 1 laurierblad
- grof zeezout
- 1,5 kl gerookte paprikapoeder
- 1 kl zoete paprikapoeder
- 5 cl olijfolie

Bereidingswijze

1. Breng een grote pot water met het laurierblad aan de kook. Dompel de octopus drie keer kort onder om de pootjes te laten krullen, laat hem dan volledig zakken.
2. Kook de octopus 40 à 45 minuten zachtjes tot hij zacht is (prik met een mes, hij moet moeiteloos ingaan). Laat 10 minuten in het kookvocht rusten.
3. Schil de aardappelen en kook ze apart in gezouten water in ongeveer 20 minuten gaar. Snijd ze in schijven.
4. Snijd de octopuspootjes met een schaar in schuine plakjes van ongeveer 1 cm.
5. Leg de aardappelschijven op een bord, schik de octopus erbovenop.
6. Bestrooi met grof zeezout en de twee soorten paprikapoeder, besprenkel royaal met olijfolie en serveer lauw.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)