



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 el olijfolie

1 tl gerookt paprikapoeder (pimentón)

1 el rodewijnazijn

1 el 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.

Ontdek meer recepten op kookpot.be