



Pulpo a la gallega

Zachte octopus op schijfjes aardappel, bestrooid met paprikapoeder en overgoten met olijfolie. Een trots gerecht uit Galicië dat je het beste lauwwarm serveert.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	55'	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
- 50 ml olijfolie van goede kwaliteit

Bereidingswijze

- 1.** Breng een grote pot ruim water met het laurierblad aan de kook.
- 2.** Dompel de octopus drie keer kort in het kokende water zodat de tentakels beginnen te krullen. Laat hem daarna volledig in de pot zakken.
- 3.** Zet het vuur laag en laat de octopus 40 tot 45 minuten zachtjes sudderen. Prik met een mes in het dikste deel van een tentakel: hij is gaar als het mes er moeiteloos ingaat.
- 4.** Haal de octopus van het vuur en laat hem 10 minuten rusten in het kookvocht.
- 5.** Schil de aardappelen en kook ze apart in gezouten water gedurende ongeveer 20 minuten tot ze gaar zijn. Giet af en snijd in schijven van ongeveer 1 cm dik.
- 6.** Haal de octopus uit het vocht. Knip de tentakels met een keukenschaar in schuine plakjes van ongeveer 1 cm.
- 7.** Leg de aardappelschijven op een schaal of bord. Schik de octopusplakjes erbovenop.
- 8.** Bestrooi royaal met grof zeezout, de gerookte paprikapoeder en de zoete paprikapoeder. Besprenkel met de olijfolie en serveer lauwwarm.

Tip

Diepvriesoctopus werkt even goed als verse. Door het invriezen en ontdooien breken de vezels al deels af, waardoor de kooktijd iets korter kan uitvallen en de textuur extra mals wordt.

Lekker met

Knapperig brood om de kruidige olijfolie op te deppen.

Dranktip

Een frisse Albariño uit Galicië is de klassieke begeleider bij dit gerecht.