



## ***Salade octopus en gegrilde little gem met gerookte groenten en notenkruim***

### **Receptuur:**

- Little gem 2 stuks
- Octopus 1 st (ca. 600 gr)
- Balsamicoazijn 12 el
- Poedersuiker 2 el
- Olijfolie extra 6 el
- Worcestershire 6 druppels
- Tabasco 4 druppels
- Gerookte paprika 2 st
- Krieltjes 8 stuks
- Gepofte knoflook 1 st
- Mayonaise 10 el
- Limoen zeste 1 stuks
- Macadamia 60 gr
- Ansjovis 4 filet
- Sovrano kaas 30 gr
- Cress Affilla 1 doosje

### **Werkwijze:**

1. Zet de octopus op in afgestapt water met ruim zout en een partje limoen en laat 1,5 uur garen tot het vlees zacht is. Haal de octopus eruit en koel terug. Breng de octopus op smaak met peper, zout, limoen en olijfolie.
2. Plaats de groente in een oven op 200 graden en pof de groente tot deze gaar zijn. Zet de rookoven op het vuur en rook de knoflook en de paprika gedurende 20 min. Verwijder de schil van de paprika en breng op smaak met olijfolie, peper en zout. Draai van de knoflook en de mayonaise een gladde massa en wrijf door een zeef en breng op smaak met peper, zout, tabasco en worcestershire. Vul een spuitzak met de mayonaise.
3. Cutter de noten, de ansjovis, de limoen zeste en de sovrano. Zet deze gedurende 15 minuten in de oven op 140 graden tot deze licht bruin kleurt.
4. Kook de krieltjes in de schil gaar in water met ruim zout. Koel terug, halveer en steek rondjes uit. Breng op smaak met olijfolie, peper en zout.
5. Maak de dressing door azijn, suiker, peper, zout en iets mosterd te mengen tot alles is opgelost. Voeg nu, al roerend, in een dunne straal langzaam de olie toe tot een gladde dikke massa.
6. Snijd de little gem in vier parten en bak deze op de grill in een ruit.

### **Opmaak:**

- Bedruipe de sla met de dressing en plaats op het bord.
- Plaats de octopus, de kriel, de paprika speels op het bord.
- Spuit kleine puntjes mayonaise, leg wat kruim neer en garneer met de cress.



**Kritische aandachtspunten:**

1. Controleer de zachtheid van het vlees van de octopus op het dikke gedeelte van de tentakels.  
Deze moet zeer mals zijn.
2. De gepofte knoflook moet volledig zacht zijn geworden voor deze door de mayonaise verwerkt kan worden.