



Pulposalat

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 30 Min.
Tilberedningstid 1 Timer
Portioner 4
Apparat CombairSteamer V2000 fra 2021

Blæksprutte med bladselleri og æbler

Pulpo

1 kg hel pulpo, klargjort
en smule salt

Vinaigrette

200 ml olivenolie
100 ml aceto-balsamico
50 ml æblesaft
1 tsk sukker
1½ tsk salt
en smule peber

Salat

2 stænger bladselleri
2 syrlige æbler (f.eks. Granny
Smith)

Anretning

1 bundt basilikum, groft hakket
1 bundt glatbladet persille, groft hakket
1 ubehandlet citron, en smule revet skal og saft





Pulpo

Blæksprutten skylles med koldt vand og tørres godt af. Anbringes på en rustfri stålplade med huller; kom salt på.

Dampkoges ved 100 °C i 1 time. Lad den køle af.

Vinaigrette

Rør alle ingredienser godt sammen i en skål, smag til.

Salat

Skær bladselleri og æble i 5 mm store terninger, kom dem i skålen med vinaigrette og bland det hele godt.

Anretning

Skær tentaklerne i ca. 5 mm tykke skiver, kom dem i skålen med salaten sammen med krydderurterne, og bland det hele godt sammen. Smag til med en smule citronskal og -saft. Serveres koldt.

Tilberedelsestrin

Dampning 100°C i 1 Timer

Tilbehør

Rustfri stålplade med huller

