



# Octopussalade

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

octopus met bleekselderij en appels

## Pulpo

1 kg hele inktvis, gebruiksklaar

kleine hoeveelheid zout

## Vinaigrette

200 ml olijfolie

100 ml aceto balsamico  
bianco

50 ml appelsap

1 tl suiker

1½ tl zout

kleine hoeveelheid peper

## Salade

2 stengel bleekselderij

2 zurige appels (bijv. Granny  
Smith)

## Opdienen

1 bosje basilicum, grof gehakt

1 bosje bladpeterselie, grof gehakt





1 onbehandelde citroen, kleine hoeveelheid geraspte schil en sap

## Pulpo

---

De inktvis met koud water afspoelen en goed laten uitlekken. Op een geperforeerde roestvrijstalen plaat leggen en zouten.

Met stomen op 100 °C gedurende 1 uur garen. Laten afkoelen.

## Vinaigrette

---

Alle ingrediënten in een kom goed met elkaar mengen en op smaak brengen.

## Salade

---

De bleekselderij en de appels in 5 mm grote blokjes snijden, aan de vinaigrette in de kom toevoegen en alles met elkaar mengen.

## Opdienen

---

De tentakels in ca. 5 mm dikke plakken snijden, met de kruiden aan de salade in de kom toevoegen en alles goed mengen. Met een kleine hoeveelheid citroenrasp en sap op smaak brengen en koud serveren.

## Gaarstappen

---

**Steaming 100 °C gedurende 1 Hrs**

## Accessoires

---

Roestvrijstalen plaat, geperforeerd

