



# Салат с осьминогом

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins  
Время 1 Hrs  
приготовления  
Порции 4  
прибор ComhairSteamer V2000 с 2021  
года

осьминог с сельдереем и яблоками

## Осьминог

1 кг целого осьминога, готового к кулинарной обработке  
немного соли

## Заправка

200 мл оливкового масла  
100 мл белого  
бальзамического уксуса  
50 мл яблочного сока  
1 ч. л. сахара  
1½ ч. л. соли  
немного перца

## Салат

2 стебля сельдерея  
2 кислых яблок, (например,  
сорта «Гренни Смит»)

## Украшение

1 пучок базилика, крупно порубленный  
1 пучок гладколистной петрушки, крупно порубленный





1 лимон, немного тертой цедры и сока

## Осьминог

---

Промыть осьминога холодной водой и дать хорошо стечь. Выложить на перфорированный противень из нержавеющей стали, посолить.  
Готовить в режиме приготовления на пару при температуре 100 °C в течение 1 часа.  
Дать остыть.

## Заправка

---

Хорошо смешать все ингредиенты в миске, посолить.

## Салат

---

Нарезать сельдерей и яблоки кубиками 5 мм, добавить в миску с заправкой, перемешать.

## Украшение

---

Щупальца нарезать кусочками толщиной примерно 5 мм, приправив зеленью, добавить в миску с салатом, все хорошо перемешать. Приправить небольшим количеством лимонной цедры и сока. Подавать холодным.

## Шаги приготовления

---

**Steaming 100 °C в течение 1 Hrs**

## Аксессуары

---

Перфорированный противень из нержавеющей стали

