



Салат з восьминогом

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	1 годин
готування	
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

восьминіг з селерою та яблуками

Восьминіг

1 кг цілого восьминога, готового до приготування
трохи солі

Заправка

200 мл оливкової олії
100 мл білого бальзамічного оцту
50 мл яблучного соку
1 ч. л. цукру
1½ ч. л. солі
трохи перцю

Салат

2 стебла селери
2 кислі яблука (наприклад, сорту Гренні Сміт)

Прикрашання

1 пучок базиліку, грубо подрібнений
1 пучок петрушки листової, грубо подрібнений





1 лимон, трохи цедри та соку

Восьминіг

Промийте восьминога холодною водою і добре відцідіть. Покладіть на перфороване деко з нержавіючої сталі та посоліть.

Готуйте у режимі готування на парі за температури 100 °C впродовж 1 години. Дайте охолонути.

Заправка

Добре перемішайте всі інгредієнти в мисці та приправте за смаком.

Салат

Наріжте селеру та яблука кубиками розміром 5 мм. Додайте до заправки в мисці та перемішайте.

Прикрашення

Наріжте щупальця скибочками завтовшки приблизно 5 мм. Разом з прянощами додайте до салату в мисці та ретельно перемішайте. Приправте невеликою кількістю лимонної цедри й соку. Подавайте холодним.

Етапи приготування

Готування на парі 100 °C протягом 1 годин

Акcesуари

Перфороване деко з нержавіючої сталі

