Snacks / Spanje

Pulpo en feira



Gekookte octopus op een houten bord met paprika, grof zout en olijfolie.

Tijd 75 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 2 kg Octopus – bevroren en ontdooid
- ☐ 800 g Aardappelen
- ☐ 2 eetl Gerookte paprika
- ☐ 1 theelepel hete paprika
- ☐ 100ml Olijfolie
- ☐ 2 theelepels grof zout
- ☐ 1 stuk Laurierblad
- ☐ 1 stuk ui

Zo maak je het.

01 Breng een grote pan water aan de kook met de ui en de laurier. Zout het niet.

02 Houd de octopus bij de kop vast, dompel de tentakels vijf seconden in het kokende water en til hem er vervolgens uit. Herhaal drie keer.

03 Laat de octopus in zijn geheel zakken en laat hem veertig minuten zachtjes koken.

04 Test met een vork op het dikste deel van een tentakel: deze moet er zonder weerstand in gaan.

05 Zet het vuur uit en laat de octopus een kwartier in het water liggen; het maakt het af en wordt verder zacht.

06 Kook de aardappelen in hetzelfde water en snijd ze in rondjes.

07 Snijd de tentakels met een schaar in stukjes van centimeters, leg ze over de aardappel, bestrooi met paprikapoeder en zout en giet de olie erover.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Basotxerri / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / pulpo-a-feira