



## **GEGRILDE INKTVISSALADE**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: Spanje**

**Gang: Lunch / Hoofdgerecht**

**Hoeveelheid: 4 personen**

**Tijd: 40 minuten**

### **Ingrediënten:**

- **3 el kappertjes, afgespoeld en uitgelekt**
- **sap van 2 citroenen**
- **zest van 1 citroen**
- **extra vergine olijfolie**
- **2 tenen knoflook**
- **1 Spaanse rode chilipeper**
- **1 gele paprika**
- **4 ansjovisfilets op olie**
- **30 gram geroosterde pijnboompitten**
- **15 gram peterselie, fijngehakt**
- **400 gram gekookte octopustentakels**
- **400 gram grote rijpe tomaten, in kwarten gesneden**

## **Bereiding:**

- Richt de BBQ in op direct grillen op 200°C.
- Leg de kwart tomaten op de grill boven het vuur. Grill ze per snijvlak 3 minuten en haal ze daarna van het vuur. Laat even afkoelen.
- Leg de paprika op het grill boven het vuur. Grill rondom tot de hij zwart geblakerd is. Breng de paprika over in een afsluitbare plastic zak en laat deze even een paar minuten staan.
- Klop de olijfolie, citroensap en -zest in een grote kom door elkaar.
- Hak de knoflook, ansjovis en rode peper fijn en meng deze met de geroosterde pijnboompitten, kappertjes en peterselie door elkaar. Meng dit door de olie in de kom.
- Snij de geroosterde kwarten tomaat nog een keer door de helft in kleine parten. Leg de tomatenpartjes in een mooie schaal.
- Pel de gegrilde gele paprika en snij deze in reepjes. Verdeel ze over de tomaten.
- Grill de tentakels op de hete BBQ en draai ze regelmatig om.
- Snijd de gare tentakels in dunne reepjes en meng ze direct door de salsa. Laat een paar minuten marineren.
- Verdeel de stukjes tentakel in de schaal bij de tomaten en paprikareepjes en giet de rest van de salsa er over.
- Serveer bij deze heerlijke salade geroosterd stokbrood om in al die lekkere sappen te dopen.

*Buon appetito!*

12-05-2024