Carpaccio di polpo

Carpaccio van inktvis

De gewone octopus (*Octopus vulgaris* Cuvier, 1797) of octopus is een weekdier van koppotigen uit de familie octopodidae
De octopus heeft 3 harten: twee in overeenstemming met de kieuwen, die zuurstofrijk bloed naar de derde pompen, die het weer naar het organisme verdeelt

Dit heb je nodig en zo maak je het

Kook in een ruime kookpan
500 gr octopustentakels van @viswinkelonline.nl samen met
1 halve rode peper
2 blaadjes laurier
5 takjes thijm
1 handjevol peterselie
1 halve citroen
250 ML witte wijn
1 witte ui in grove stukken
ik rode ui in grove stukken
Sal de Oro
…aanvullen met water tot alles onder staat
…gaar in 2 uur (zachtjes laten koken)
Haal de inktvis uit de pan en laat ze goed afkoelen
Snij van de inktvis zeer dunne plakjes en leg deze op een bord
Strooi hierover een dressing van
3 EL olijfolie vandaag koos ik voor de zeer zachte MAISONALZIARI van @allure.oil
Zwarte peper
Sal de Oro
1 handjevol peterselie fijngesneden
1 halve citroen voor het sap en de rasp
1 handjevol basilicum in reepjes gesneden