

Baby octopus met paprika chili olie



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 500 gr baby octopus
- 2 rode paprika
- 1 citroen
- 3 teentjes look
- 4 takjes tijm
- 2 dl olijfolie
- 1 cayennepeper
- 1 zeezout
- 1 Maizena

Bereiding

Snijd de paprika's in de helft en ontpit ze. Plaats ze op een bakplaat en bak ze onder de grill tot ze zwart zien. Snijd ze in smalle reepjes en ontvel. De minder mooie stukken gebruiken voor de olie.

Verwarm de olie, voeg de restjes paprika erbij, en voeg look, tijm, en cayennepeper naar smaak bij. Laat 5 minuten pruttelen en neem van het vuur, laat alles minstens een uur trekken.

Wentel de octopus in de maizena en bak krokant in de chili olie. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zeezout.

Schik de reepjes paprika mooi op een bord en plaats hierop de octopus. Besprenkel met citroen en serveer onmiddellijk.