

Octopus op Napolitaanse wijze

Ingrediënten:

- 1 kg octopus
- 300 g geschilde, in plakjes gesneden aardappelen
- Selderijblaadjes
- 3 eetlepels peterselie
- 3 eetlepels basilicum
- 200 ml olijfolie Casa Anadia DOP Ribatejo
- 2 teentjes knoflook, gepeld
- 1 stengel selderij in blokjes
- 2 tomaten, in blokjes
- Sap van 2 citroenen
- Zout naar smaak
- Peper naar smaak

Bereiding:

1. Breng 2 liter water aan de kook, kook de octopus tot hij van kleur verandert. Laat uitlekken en snijd in stukjes van ongeveer 3 cm.
2. Breng 1,5 liter water aan de kook en kook de aardappelschijfjes tot ze gaar zijn.
3. Doe in een blender: peterselie, basilicum, selderijblaadjes, rucola, de helft van de olijfolie, knoflook, het sap van één citroen, zout en peper. Mix tot een saus.
4. Kruid de gehakte octopus met de resterende olijfolie, het sap van de andere citroen en de blokjes selderij.
5. Leg de gekookte aardappelschijfjes op de bodem van een schaal.
6. Leg daarbovenop de gekruide octopus.
7. Giet de groene saus erover en garneer met de tomatenblokjes.
8. Besprenkel met wat extra olijfolie Casa Anadia DOP Ribatejo.