



Portugese Polvo à Lagareiro (met Papa Anzóis)

Dit is hét nationale octopusgerecht van Portugal. Normaal gesproken staat het uren in de oven, maar met een blikje kant-en-klare octopus zet je dit binnen 20 minuten op tafel.

Ingrediënten (voor 1-2 personen)

- 1 blik Papa Anzóis Polvo (octopus)

- **4 à 5 kleine vastkokende aardappels** (in de schil, goed gewassen)
- **4 teentjes knoflook** (in dunne plakjes gesneden)
- **1 pluk verse peterselie of koriander** (fijngesneden)
- **Grof zeezout** en een **laurierblaadje**
- *Extra:* Een goede Portugese olijfolie (als aanvulling op de olie uit het blik)

Bereidingswijze

1. **De aardappels poffen (*Batatas a Murro*):**
Kook de kleine aardappels in hun schil in gezouten water tot ze net gaar zijn (ongeveer 15 minuten). Giet ze af. Leg ze op een snijplank en geef er met de palm van je hand of een stevige lepel een zachte klap op zodat ze openbarsten, maar niet volledig uit elkaar vallen.
 2. **De oven in:**
Verwarm de oven voor op **200°C**. Leg de gepofte aardappels in een kleine ovenschaal. Bestrooi ze royaal met grof zeezout en leg het laurierblaadje erbij.
 3. **De octopus toevoegen:**
Open het blikje Papa Anzóis. Haal de stukken octopus eruit en leg ze tussen de opengebarsten aardappels.
 4. **Knoflook en olie:**
Verdeel de plakjes knoflook over de octopus en de aardappels. Giet **alle olijfolie uit het blikje** over het geheel (deze olie zit vol met de rijke smaak van de octopus!). Voeg eventueel nog een extra scheutje eigen olijfolie toe zodat de bodem van de schaal goed bedekt is.
 5. **Bakken:**
Zet de schaal **8 tot 10 minuten** in de oven tot de knoflook goudbruin kleurt en de aardappeltjes een krokant randje krijgen. Let op dat de knoflook niet verbrandt.
 6. **Serveren:**
Haal de schaal uit de oven en strooi er direct de verse peterselie of koriander overheen. Serveer warm met een goed glas gekoelde Portugese *Vinho Verde*.
-