



PANATHEA
extra virgin olijfolie
ΠΑΝΑΘΕΑ

Kretenzische recepten

Voor- en bijgerecht, snack, vis



Kalamaris psitos

4 personen

geroosterde inktvis

Dit recept komt van de Griekse eilanden en is heerlijk op hete dagen als de eetlust niet bijzonder groot is. Ook als snack na een dag aan het strand is dit gerecht niet te versmaden.

Ingrediënten:

500 gr. inktvis (indien mogelijk een inktvis met een dubbele rij zuignappen. Vraag de visboer hem schoon te maken).

Dressing:

sap van 1 citroen
½ eetlepel mosterd
40 ml extra virgin olijfolie
1 flinke eetlepel verse tijm, fijngehakt
versgemalen zwarte peper.

Bereidingswijze

Leg de inktvis op een ovenrooster. verwarm de oven voor op de laagste stand en zet de inktvis 3 tot 4 uur in de oven. De bedoeling is dat hij uitdroogt; schuif daarom een braadslede onder het rooster om het vocht op te vangen.

Snijd de inktvis in stukken en rooster hem 10 tot 15 minuten onder de grill (in de zomer kunt u de stukken direct op de barbecue leggen).

Bereid onderwijl de dressing. Meng het citroensap en de mosterd in een kom en giet dan langzaam de olijfolie erbij tot er een lobbige dressing ontstaat. Voeg naar smaak tijm en versgemalen zwarte peper toe.

Garneer de geroosterde inktvis met de dressing en serveer het gerechtje.



