



Elvea, een feest uit Italië

Octopus met geroosterde datterini



Ingredienten voor 4 Personen

300 g	ELVEA Gele gepelde Datterini tomaten (Selezione del Maestro)
400 g scheuten	verse octopus azijn
4 teentjes takjes	knoflook rozemarijn peper zout
eetlepels 2	olijfolie limoen

Bereiding

Reinig de octopus en gaar deze in gezouten water met een scheutje azijn.

Haal de octopus uit het water als het vlees zacht is.

Spoel af onder koud water en snijd in stukken.

Verwarm ondertussen de oven voor op 180 °C.

Halveer de tomaatjes.

Snijd de knoflook in plakjes, leg die samen met de tomaatjes op een bakblik en bestrooi met de geritste rozemarijn.

Kruid met peper en zout en bak de tomaatjes 20 minuten.

Serveer de octopus met de tomaatjes.

Besprenkel met olijfolie en limoen.

Werk af met een beetje limoenrasp.





Elvea, een feest uit Italië

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

