

Recept zeewier noedelsalade met gegrilde octopus.

sojasaus  
oestersaus  
stukje verse gember fijngehakt  
4 teentjes knoflook  
1 theelepel sesamololie  
250 gram zeewier noedels  
1 medium octopus  
1 st. steranijs  
1 st. gedroogde peper  
100 ml witte wijn  
2 st. grapefruit, uit de vliezen snijden zodat je alleen de schone partjes overhoud.  
1 bosje Thaise basilicum  
1 eetl Chilivlokken  
100 gram Bull's Blood. Bull's Blood is een rode sla soort, familie van de rode biet. Smaakt iets nootachtig.

### **Bereiding**

Bereid de noedels volgens de aanwijzing op de verpakking. Doe de knoflook, steranijs, gedroogde peper, gember, sesamololie, oestersaus, sojasaus, witte wijn en een kleine octopus in een grote pan en breng aan de kook. Laat het vervolgens een uurtje afgedekt zachtjes koken. Draai de octopus halverwege een om. Haal de octopus uit de pan en zeef het overgebleven vocht, dat is voor de saus. Snijd de octopus in stukken en grill deze om en om op een hoog vuur aan. Serveer de gegrilde octopus met de zeewier noedels, grapefruit, saus en Bull's Blood (rode sla, smaakt naar rode biet). Garneer met Thaise basilicum en chilivlokken.