



zeewier noedelsalade met gegrilde octopus.

Benodigdheden:

250 gram De Miefabriek zeewiernoodels

1 eetlepel sojasaus

1 eetlepel oestersaus

stukje verse gember fijnggehakt

4 teentjes knoflook , fijnggehakt

1 theelepel sesamolie

1 medium octopus

1 st. steranijs

1 st. gedroogde peper

100 ml witte wijn

2 grapefruits, de partjes 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.

Bereidingswijze:

Bereid de noedels volgens de aanwijzing op de verpakking. Doe de knoflook, steranijs, gedroogde peper, gember, sesamolie, 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

2 pers. 1 uur kooktijd, 20 min. bereiding

Man man chi! Eet smakelijk!

Van der Moolen Foodgroup BV, Josinkstraat 21, 7547 AA Enschede. Tel: 053-4312078