MAISON PRIMAGO

CALAMARES SALADE

Ingrediënten 4 tapas of bijgerecht:

- 2 groen paprika's
- 1 ui
- 2 knoflooktenen
- 4 el olijfolie
- 300 gram panklare inktvisringen (viswinkel)
- 1 dl witte wijn
- sap van 1 citroen
- 1 citroen voor partjes
- 2 el gehakte peterselie
- zout, versgemalen peper
- 1 zakje sla
- 12 zwarte olijven

Bereiding:
Maak de groenten schoon, snijd de paprika's in repen, snipper de ui en rasp de knoflook.
Verwarm de olie in een pan en fruit de ui, knoflook en paprika in circa 5 minuten zachtjes aan.
Schep de inktvisringen erdoor en schenk langs de pan de witte wijn erbij. Laat het geheel afgedekt in circa 30 minuten stoven.

Neem de pan van het vuur en schep het citroensap en de peterselie door de inktvis en de groenten. Voeg zout en peper naar smaak toe en laat de salade minstens 2 uur bij kamertemperatuur afkoelen, zo kan de smaak zich goed ontwikkelen.

Leg in 4 schaaltjes de sla en verdeel de het calamaresmengsel erover.
Garneer met een partje citroen, peterselie en olijven.
Lekker met stokbrood.