

Receptidee

Gegrilde Patagonische inktvis

Hoofdgerecht/bijgerecht - 4 personen
Vorbereiding: 5 minuten | Bereiding: 5 minuten



Ingrediënten

- 500 gram inktvis
- 3 eetlepels olijfolie
- 3 eetlepels limoensap
- Peper en zout

Bereiding

Spoel de inktvis. Maak een marinade van 3 eetlepels olijfolie en 3 eetlepels limoensap. Laat de inktvis een half uurtje marineren in de koelkast.

Haal de inktvis uit de marinade, dep droog en kruid met peper en zout. Grill kort op een hete BBQ.

Tip 1: meng de marinade met wat versgesneden kruiden zoals peterselie of koriander en serveer met de gegrilde inktvis. Vergeet geen brood om in de saus te kunnen dippen.

Tip 2: Maak een salade met chilipeper, Thaise basilicum, koriander, munt, dun gesneden rode ui, wat gember, look, limoensap en gehakte pindanoten. Serveer met de inktvis en geniet van een traditionele Thaise inktvissalade.



Patagonische inktvis, ongekuist
Artikelcode = SQPAT of SQPAT8

10-12 cm/st
Zak 800 g, 7 of 8 zakken per karton