Zure Zult van Octopus

We hoorden van dit gerechtje, waren meteen gefascineerd en hebben het dus ook maar meteen gemaakt. Verrukkelijk!! Absolute culinaire top!

Je kunt het maken met 'echte' octopus – dat is het lekkerst – maar 'inktvistentakels' doen het ook prima. Dat zijn de tentakels van zeekat en dat is ook een inktvis, maar geen octopus.

Je maakt het zo:

Octopus
1 Octopus of tentakels
(1,5-2 kg)
Schil van 2 citroenen
4 eetlepels oregano
4 tenen knoflook
6 laurierbladen
30 ml rode wijnazijn
3 blaadjes gelatine (geweekt)

Mosterdmayonaise
1 ei
1 theelepel mosterd
250 ml zonnebloemolie 1
2 eetlepels grove Zaanse mosterd

Bereiding Zure Zult:

Snijd 5 cm van de toppen van de tentakels van de octopus af en zet apart (a la minute frituren). Snijd de tentakels van de romp en portioneer de romp in stukken van ongeveer de grootte van de tentakels. Doe de octopus, citroenschil, laurierblad, oregano, knoflook en 750 ml water in een snelkookpan en kook 30 minuten onder druk. Giet af en vang kookvocht op.

Roer de geweekte gelatine en wijnazijn door 75 ml van het hete kookvocht.

Bekleed een cilindrische patévorm van één liter of een andere geschikte recipiënt met laagjes krimpfolie en vul met de octopusstukken, in de lengte. Giet het gezuurde kookvocht in de vorm. Sluit de patévorm met de persdeksel of sluit het andere recipiënt af, zet onder druk (met melkpakken bijvoorbeeld) en zet in de koeling. Haal de paté vijftien minuten voor serveren uit de koeling, stort op een snijplank en portioneer in plakken van twee of drie centimeter.

Doe het ei en de mosterd in een hoge smalle beker en giet de olie erop. Mix dit met de staafmixer totdat het dik en gebonden is. Breng de mayonaise op smaak met de Zaanse mosterd en zout.