

Χταπόδι ψητό με σάλτσα μάραθου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Συνταγή NENA ΙΣΜΥΡΝΟΓΛΟΥ
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Υλικά

Για το χταπόδι

- 1 χταπόδι περίπου 1½ κιλό, καθαρισμένο (από τα εντόσθια, τα μάτια και το στόμα του) και καλά πλυμένο
- 1 φύλλο δάφνης
- 5 ολόκληροι κόκκοι μαύρο πιπέρι
- 1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

Για τη σάλτσα

- 60 ml ελαιόλαδο
- 1 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού
- 2 κουτ. σούπας ξίδι από κόκκινο κρασί
- 1 κουτ. σούπας μουστάρδα
- 1 κουτ. γλυκού ρίγανη ξερή, τριμμένη
- 1 μικρό ραπανάκι, καθαρισμένο, σε μικρά κυβάκια

- 1/2 κουτ. γλυκού πάπρικα καυτερή, σε σκόνη (προαιρετικά)
- τα φύλλα από 5 κλωνάρια μάραθου, ψιλοκομμένα (ή άνηθου , με διαφορετικό, φυσικά, γευστικό αποτέλεσμα)
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μερίδες για 6 άτομα

Προετοιμασία 25΄ Ψήσιμο 1 ώρα

Διαδικασία Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200° C. Βάζουμε το χταπόδι σε ένα ταψί που ιδανικά να το χωράει ακριβώς, με τις βεντούζες προς τα πάνω. Ρίχνουμε τη δάφνη, το πιπέρι, το σκεπάζουμε καλά με αλουμινόχαρτο και το ψήνουμε στο φούρνο για 55 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει. Ξεφουρνίζουμε και γυρίζουμε τη λειτουργία του φούρνου στο γκριλ.

Βγάζουμε προσεκτικά, για να μην καούμε, το αλουμινόχαρτο και αδειάζουμε το ζουμί που έμεινε στο ταψί σε μπολ (το διατηρούμε για άλλη χρήση, όπως μια κρεμμυδάτη σάλτσα για πιλάφι κ.ά.). Λαδώνουμε το χταπόδι, το βάζουμε ξανά στο φούρνο κάτω από το γκριλ και το ψήνουμε για άλλα 2 - 3 λεπτά, μέχρι να ροδίσει. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε με ένα πιρούνι όλα τα υλικά για τη σάλτσα, περιχύνουμε το χταπόδι και σερβίρουμε.

Πηγή: gastronomos.gr