



HOOFDGERECHT

Pulpo A LA GALLEGA

TEKST EN FOTOGRAFIE: HENRIËTTE VAN GASTEREN (LILITH LOVE).
RECEPT CHEF-KOK YOUNG KILKENS. / HET ZELFPORTRET KOMT UIT DE SERIE BIT PLAYER, CHEF DE CUISINE.

De octopus is een icoon van de Galicische keuken. Deze pulpo a la gallega is eenvoudig te maken, maar gruwelijk lekker.

Dit heb je nodig:

- 1 pulpo (octopus) van 2 kilo
- 1 ui
- ½ kilo aardappelen, geschild en in schijfjes gesneden
- zoet paprikapoeder
- pikant paprikapoeder
- extra vierge olijfolie
- grof zeezout

Zo maak je het:

Een octopus is een en al spier. Die moeten 'ontspannen'. De traditionele manier om dit voor elkaar te krijgen is het dier (dat al dood is!) honderd keer tegen een rots aan te slaan. Stukken gemakkelijker en minder gewelddadig is het dier enkele dagen in de vriezer bewaren. De celwanden verbreken dan, waardoor het uiteindelijke resultaat malser zal smaken. In Nederland wordt octopus meestal al bevroren verkocht, dus dan zit het wat die ontspannen spieren betreft wel goed. Laat de 'pulpo' een dag voordat je hem gaat koken op een bord in de ijskast ontdooien.

Door het koken trekken de collageenlagen van de octopus zich samen en drijven het vocht uit de spiervezels. Tijdens het garen lost het taai collageen op tot gelatine en wordt het vlees mals en zacht. Daarom is het zaak de 'pulpo' niet te kort te koken, omdat dit proces dan niet voltooid wordt. Breng op de dag van de bereiding een pan met water tegen de kook aan, met daarin veel zout en een ui. Doop, zodra het water begint te koken, de octopus drie keer in het water en haal hem er weer even uit. Dit doe je om de octopus te laten 'schrikken'. De inktvis zal meteen in elkaar krullen zodra je deze in heet water dompelt. Door hem een paar keer in en uit het water te halen kan hij 'wennen' aan de temperatuur. Leg hem daarna in het water dat tegen de kook aan is, waarbij de octopus volledig door het water bedekt is, en gaar hem zo'n 40 minuten. Haal de pan daarna van het vuur en laat de octopus nog 20 minuten rusten in het water. Om te controleren of de octopus gaar is, kun je erin prikken om de textuur te checken. De inktvis moet zacht aanvoelen, de vork of prikker waarmee je in de inktvis prikt moet er makkelijk in gaan.

Kook hierna in hetzelfde water de aardappelen. Snijd ondertussen de octopus in niet al te dikke schijven. Haal daarna de gekookte aardappelen uit het water, leg ze naast elkaar op een bord, en leg vervolgens hierboven op de inktvisschijven. Strooi er als laatste naar smaak de paprikapoeders, het grove zeezout en tenslotte de olijfolie overheen.

Buon appetito!



Lilith (Henriëtte van Gasteren, 1964) vertelt over haar leven met woorden en gefotografeerde zelfportretten. Voor de verhalende zelfportretten uit de serie Bit Player spelen haar familie, vrienden en bekenden de hoofdrol: thuis of op hun werk. Zijzelf neemt de bijrol voor haar rekening. In deze serie onderzoekt ze identiteit en vrijheid: hoe vrij zijn we in de nabijheid en omgeving van iemand anders? Ook voor deze zelfportretten gebruikt Lilith nog steeds haar camera, statief en afstandsbediening. Uiteraard ontbreekt de nodige humor niet.

Lilithlove.eu
Facebook.com/lilith.love