**Gegrilde calamares met salsa verde**

Andere:

inktvisjes  
olijfolie  
citroen  
knoflook  
verse oregano  
peterselie  
peper & zout

*Salsa verde:*

ansjovisfilets  
kappertjes  
peterselie  
basilicum  
munt  
balsamico  
mosterd  
olijfolie

Marineer de gekuiste maar inktvisjes in olijfolie met citroen, geplet knoflook en verse oregano. Gril en quadrilleer ze bij voorkeur, voor een mooi effect. Je kan ze ook in ringetjes snijden, zoals op foto.

**Salsa verde**:doe enkele ansjovisfilets samen met een eetlepel kappertjes, peterselieblaadjes, verse basilicum en munt en een scheut olijfolie in een kleine hakmolen. Kruid met witte balsamico en een koffielepeltje mosterd. Hak kort, zodat de ingrediënten niet volledig vermalen zijn.

Dien de inktvisjes op bestreken met de salsa.