**Lauwe octopussalade**

octopus, voorgekookt
gedroogde tomaatjes
 op olie
ansjovisfilets op olie
salie
peterselie
knoflook
peperoncino
citroen
peper en zout

Pel en druk een paar knoflookteentjes door een lookpers. Snijd een stukje peperoncino (chilipepertje) open, verwijder de zaadjes en snipper het vruchtvlees zo fijn mogelijk. Snijd een paar ansjovisfilet in reepjes. Doe hetzelfde met een paar stukjes gedroogde tomaat.

Haal de nerf uit een paar blaadjes verse salie. Snipper de blaadjes fijn. Hak een handvol platte peterselieblaadjes fijn.

Meng alle ingrediënten met op ringetjes gesneden voorgekookte octopus tentakels. Giet er wat olie van de tomaatjes en ansjovis bij. Vul aan met een scheutje gewone olijfolie.

Giet de bereiding op een plancha en roerbak tot de octopus goed warm is en mooi begint te kleuren. Stop op tijd, want de knoflooksnippers mogen niet bruin bakken.

**Op het bord.** Schep de salade op een bord. Werk af met een paar draaien uit de pepermolen, wat gehakte peterselie en een scheutje citroensap of wat citroenzeste.