



Gegrilde pikante inktvis

Ingrediënten (4 personen)

- 600 g grote pijlstaartinktvis
- 2 pilipili's (chilipeper)
- 1 Spaanse peper
- 1,5 kl zeezout
- ½ citroen
- ½ kl gestampte witte peper
- 1 takje zoete (Thaise) basilicum
- 1 takje Mexicaanse koriander (cilantro)



Bereiding

Pasta

Snij de pilipili en Spaanse peper in fijne stukjes, vermaal met 1 koffielepel zeezout in de vijzel tot pasta.

Citroensaus

Pers de halve citroen, vermeng met ½ koffielepel zeezout en gestampte witte peper in een klein sausschaaltje.

Pijlinktvis

Maak de pijlstaart schoon, snij open, leg op een snijplank met de binnenkant naar boven. Snij het visvlees kruiselings in, maar snij de pijlstaart niet volledig door. Verdeel de pasta gelijkmatig over de gehele pijlstaart en snij deze in hapklare stukjes. Gril de stukjes op de barbecue, met de ingesneden kant naar boven.

Presentatie

Garneer met de kruiden, serveer met het citroensausje en de citroendip.