

Peka med blekksprut

total tid **55 min.** 5 min. tilberedningstid **40-50 min.** koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Peka:

1 kg	poteter, skrelt og ternet (ca. 2x2 cm)
500 g	gulrot, skrelt og ternet (ca. 2x2 cm)
300 g	ternet salatløk
30 g	finhakket hvitløk
1,5 kg	mini-blekksprut
3 dl	<u>Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi</u>
5 dl	vann
150 g	sitronsaft
150 g	olivenolje
15 g	fersk, plukket rosmarin

TILBEREDNING

Steg 1

Legg poteter, gulrot, salatløk og hvitløk i en stor ildfast form (GN 1/1). Anrett mini-blekkspruten oppå grønnsakene.

Steg 2

Bland Kikkoman Kimchi Chili Sauce med vann, sitronsaft og olivenolje og hell over grønnsakene. Dryss over rosmarin. Dekk formen med bakepapir og aluminiumsfolie og stek i forvarmet ovn ved 180 °C i 40-50 minutter.

Steg 3

Server pekaen på dype tallerkener.