

Calamares

Ingredienten

- calamares ringen (diepvries supermarkt)
- twee citroenen
- 4 tenen knoflook
- olijfolie
- peterselie
- mosterd
- zout en peper

Bereidingswijze

Maak een marinade van citroensap(1 citroen) knoflook (3 tenen geperst) en olijfolie.

Laat de calamares hier ongeveer 3 uur in marineren.

Maak een dressing van citroensap(1 citroen); peterselie (een eetlepel gehakte peterselie); 1 teen knoflook geperst; mosterd (1 theelepel. Maak er een dikke saus van.

Leg de calamares in een ovenschotel of in een pan en bak deze in enkele minuten gaar.

Los grillen is ook mogelijk.

Strooi er de dressing over en serveer.

Heerlijk als bijgerecht bij rijst; past of bij brood.