



## Kroatië

### **Salata od lignji**

#### *Inktvissalade*

een kilo pijlinktvis  
wat soepgroenten (ui, wortel, prei, selder, etc.)  
een laurierblad  
1 ons uien, in fijne ringen gesneden  
100 g augurken  
150 g gekookte aardappelen  
8 zwarte olijven, ontpit  
50 g kappertjes  
1 dl olijfolie  
wat gehakte peterselie  
wat peperkorrels  
Voor de vinaigrette:  
een el. mosterd  
2 el. wijnazijn  
6 el. olijfolie

Maak de inktvissen schoon, maar snij ze nog niet in stukjes.

Kook de schoongemaakte inktvis in gezouten water samen met de soepgroenten en het laurierblad. Laat maar lekker lang pruttelen. Tot de inktvis zacht is. Laat het dan afkoelen.

Haal de inktvissen uit de bouillon en snij het allemaal in reepjes. Meng het met de uienringen, de gehakte augurken en de in blokjes gesneden gekookte aardappelen.

Maak de vinaigrette: klop de mosterd door de wijnazijn, samen met wat zout en peper. Meng er daarna de olie door. Rasp de olijven grof of snij ze in kleine stukjes. Die gaan ook door de dressing, samen met de peterselie en de kappertjes.

Meng de vinaigrette door de inktvissalade. Serveer de salade op ene paar grote slabladeren en garner het met schijfjes citroen, rozemarijn, peterselie en zwarte olijven.

Naar eigen inzicht kun je deze salade natuurlijk afwisselen door er paprika, tomaat, erwtjes of andere groenten in te verwerken.