



## **Hobotnica na kvarnerski**

*Octopus uit Kvarner*

2 kg. octopus  
1 kg. aardappelen  
1 ui  
2 wortelen  
3-4 teentjes knoflook  
2 dl. witte wijn  
olijfolie  
1 zuinig bosje peterselie  
2 takjes rozemarijn  
2 laurierbladeren  
zout

Verwarm de oven voor op 200°C.

Maak -als dat nog niet gebeurd is- de octopussen schoon. Snij de aardappelen grof, de ui in vieren, de wortelen in grote stukken en hak de knoflooktenen klein. Vet de braadpan in met olijfolie en leg daar de groenten in, samen met de peterselie, de rozemarijn en de laurierbladeren. Meng het eens goed door elkaar. De octopussen leg je in het midden. Giet er de wijn bij en sprenkel er wat olijfolie overheen. Het zout gaat er pas helemaal aan het einde bij.

Dek het goed af en zet het in de voorverwarmde oven. Over veertig minuten zou het gaar moeten zijn.

Nu nog even kruiden met zout en dan kan het op tafel, samen met een frisse salade en een glaasje wit.