

PANGEBRAAIDE CALAMARI STEAKS



PANGEBRAAIDE CALAMARI STEAKS

- 1 gevriesde calari steak per persoon
- suurlemoensap
- 1 hoogvol teelepel cumin (komyn)
- 1 hoogvol teelepel paprika
- 1 teelepel cayenne peper
- $\frac{1}{2}$ teelepel sout
- $\frac{1}{4}$ koppie olyfolie
- gemaalde swartpeper na smaak
- 2 eetlepels suurlemoensap
- 1 teelepel knoffelpoeier (opsioneel)

Ek het die gevriesde calamari oornag in die yskas gesit. Die volgende oggend het ek dit in 'n ziplock sakkie gesit en ruim suurlemoensap in die sakkie gegooi. Het dit vir die hele dag so in die yskas gelos. Die aand het ek dit uitgehaal en droog gedruk met handdoekpapier. Daarna het ek dit met 'n skerp mes diamant blokkies albei kante gesny, so 2 mm diep.

Meng komyn, paprika, cayenne peper, sout, olyfolie, swartpeper na smaak, suurlemoensap en knoffelpoeier (opsioneel) en saam met die calamari in die ziplock sakkie gesit en dit gedraai en gevryf totdat die steaks bedek is met die sous en weer vir 'n uur in die yskas gelos.

Braai vinnig in 'n warm pan vir so vyf minute in bietjie

olyfolie. Bedien dadelik.

Het absoluut heerlijk sag en geurig uitgekome. Beste calamari ooit.

Resep en foto: Hennie van Deventer