

Confitering

Confiteret silkesprutte med krøller



Ingredienser til 4 kuverter

- 1 kappe af torpedoformet blæksprutte
- ½ L solsikkeolie
- 3 fed hvidløg
- Bredbladet persille
- Salt og Peber

Fremgangsmåde

1. Skær kappen op med en skarp kniv fra top til bund i tynde strimler på 1-2 mm. Jo tyndere man skærer, jo mere krøller strimlerne senere i den varme olie. Kappen kan med fordel fryses først, så det er nemmere at skære tyndt ud. Enpålægsmaskine giver det bedste resultat, og skal man lave til mange personer, kan man fryse flere lag kapper oven på hinanden og skære dem ud på samme tid.
2. Læg blækspruttestrimlerne i en rummelig gryde med de knuste hvidløg, og dæk dem med solsikkeolie. Det er vigtigt, der er plads til, at det hele kan bevæge sig rundt og krølle ordenligt.
3. Varm gryden op over medium-høj varme, indtil olien når en temperatur på ca. 85 grader. Rør under opvarmningen let i gryden, så krøllerne kan dannes uhindret (det tager max 5-10 min). Når blækspruttestykkerne er færdige med at krølle, holdes temperaturen konstant på 85 grader i 35-40 min, afhængig af kappens størrelse og tykkelse. Ved meget store blæksprutter kan det tage 15 min. ekstra, før kødet er mørt.
4. Dræn de færdige krøller kortvarigt på fedtsugende papir, hvorefter de er silkebløde, drys med hakket persille og smag til med salt og peber.