

### Grilning

# Grilleret, halvtørret blæksprutte (ika no ichiya-boshi)

## Ingredienser

- 1 rengjort kappe fra en rengjort torpedoblæksprutte
- Salt
- Evt. hjemmerørt mayo, *shichimi* eller chilipulver

## Fremgangsmåde

1. Skær den rengjorte kappe op i siden, drys den let med salt, og læg den fladt ud på en rist eller en bambusmåtte.
2. Lad blæksprutten tørre i en dehydrator indtil kødet har fået en læderagtig struktur.
3. Grillér blæksprutten 2—4 min på hver side over en ikke alt for varm grill (helst trækulsgrill).
4. Skær blækspruttekødet ud i strimler af ca. 1 cm's bredde,
5. Servér evt. med mayo, *shichimi* eller chilipulver