

Soep van rode kool met octopus en buikspek

Maak je niet druk: je kunt bijna alle stappen van dit gerecht een dag van te voren maken, zodat je tijdens het Kerstdiner niet hoeft te stressen. Zie onderaan dit recept hoe je het kunt doen!

Wat heb je nodig? (voor ca. 4 personen)

Voor de octopus:

1 medium octopus (of neem 3 gamba's p.p., als je dat lekkerder vindt)

½ liter water

2 uien, in ringen gesneden

5 takjes tijm

blaadje laurier

versgemalen peper en zout

rodekool-sap

Voor het buikspek:

1 stuk buikspek van 700/800 gr.

1 stukje zwoerd (optioneel)

grove mosterd

olijfolie

Voor de rub van het vlees:

2 el. Ralphs Goeie Dingen All Purpose

1 el. knoflookpoeder

1 el. gemberpoeder

1 el. lichte basterdsuiker

½ el. mosterdpoeder

½ el. zwarte peper

Voor het sausje over het vlees:

1 el. honing

paar druppels water

1 el. grove mosterd

Voor de soep van rode kool:

1 kleine rode kool

2 appels (Granny Smith)

scheut appelsap

scheutje sushi-azijn

1 rode ui

stuk verse gember (ter grootte van een flinke duim)

½ liter groentebouillon

komijnzaad

2 á 3 laurierblaadjes

rodekoolkiemen (ter garnering)

boragecress (ter garnering)

Appelrookhoutsnippers, geweest in water

Wat moet je doen?

Steek de barbecue aan en zorg voor een indirecte bereidingswijze

Voor het buikspek:

1. Roer de ingrediënten voor de rub door elkaar
2. Snijd het buikspek in grote blokken, besmeer rondom met mosterd en bestrooi met de rub
3. Leg op de barbecue (indirect) met de huidkant naar boven
4. Gaar op ca. 135-150 graden tot een kerntemperatuur van 80/90 graden; dit duurt ca. 1,5 á 2,5 uur afhankelijk van de dikte van het vlees. (Gooi het eerst half uur regelmatig houtsnippers op de gloeiende kolen!)
5. Voor het zwoerd: snijd het stuk huid in stukken zodat ze in een skillet passen en bestrooi met zout
6. Zet de skillet op de bbq onder het buikspek en gril zachtjes aan beide zijden tot ze opkrult
7. Bestrooi weer met zout en zet apart.
Voor de rode-koolsoep:
8. Pof de rode ui rechtstreeks in de gloeiende kolen, laat afkoelen en verwijder de schil. Zet apart.
9. Pers in een foodprocessor een stukje verse gember (voeg naar smaak gembersap toe)
10. Snijd de rode kool in plakken en verwijder de witte kern
11. Rasp een stuk verse gember tot je ruim 1 volle eetlepel hebt
12. Rooster het komijnzaad in een hete skillet tot deze gaat geuren en doe de geraspte gember erbij
13. Voeg dan $\frac{3}{4}$ van de rode kool toe en bak alles even een paar minuten aan
14. Giet de groentebouillon erbij, voeg 1 laurierblaadje toe en laat zachtjes pruttelen, met gesloten deksel, tot de kool zacht en gaar is
15. Doe in een blender: de gepofte rode ui, snuf zout, gestoofde rode kool (haal laurier eruit!), appelsap, gembersap en sushi-azijn
16. Pureer tot een gladde soep
Voor de octopus:
17. Pers in een foodprocessor de rest van de rode kool ($\frac{1}{4}$ deel) tot sap en doe in een kom
18. Snijd de octopus onder de ogen door en verwijder de 'bek'
19. Doe de ingrediënten voor het bouillonnetje in een pan en laat hierin de octopus ca. $\frac{1}{2}$ uur koken tot ze zacht is (richtlijn: ca. 25 á 35 minuten koken per 500 gr. octopus)
20. Haal de octopus uit de pan, snijd de tentakels eraf en schraap de zwarte huid eraf (optioneel)
21. Doe de tentakels in de kom met rodekoolsap en laat minstens 1 $\frac{1}{2}$ uur in de koelkast staan
22. Gril op het laatst de tentakels keihard, direct af op de bbq en bestrooi met peper en zout
23. Snijd 1 appel in kleine blokjes
24. Snijd 1 appel in plakken (zonder klokhuis) en gril aan beide kanten op een hete barbecue
25. Meng de ingrediënten voor het sausje voor het buikspek door elkaar

Stappenplan:

Een dag van te voren:

- rode koolsoep maken

- octopus schoonmaken en, afgedekt, in rodekool-sap in koelkast bewaren
- rub voor het buikspek maken
- sausje voor het buikspek maken en, afgedekt, in koelkast bewaren
- appel in blokjes snijden en goed afgedekt in koelkast bewaren (zorg wel dat je ze goed besprenkelt met citroensap anders worden ze bruin!)
- het buikspek garen (hoewel het het lekkerste is als je dit op dezelfde dag doet)
- de huid van het spek knapperig grillen

Op het laatste moment:

- Het buikspek garen (of zachtjes weer opwarmen)
 - soep tot lauw-warm verwarmen
 - octopus afgrillen
 - appelplakken grillen
 - tentakels in appelplakken steken
- Bord opmaken:
- Schep de lauwwarme soep in een bord en leg er een plak appel met tentakels in. Je kunt ook één tentakel (of gamba) bovenop het buikspek leggen.

Schep er wat appelblokjes op en leg hier een stukje buikspek op
Besprenkel met de mosterddressing en garneer met kiemen en cress

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok