

## Vorspeisen

### **Oktupussalat - asiatisch**



250 gr. Gekochter Oktopus

150 gr. Seealgen

1/2 gelbe Paprika

1 Tomate

10 Stengel fr. Koriander

2 Eßl. Sesam

1 kl Stück Ingwer

2 Knoblauchzehen

Chillipeffer

1 Eßl. Sojasauce

2 Eßl. Sesamöl

1 Eßl. Mirin Reissessig

1 Eßl. Limettensaft

Den Oktopus in Scheiben schneiden. Seealgen waschen, gelbe Paprika und die Tomate in kleine Würfel schneiden. Ingwer und Knoblauch sehr fein würfeln. Koriander grob hacken.

Sojasauce, Sesamöl, Reissessig und Limettensaft zur Vinaigrette rühren und über die Zutaten gießen. Kurz ziehen lassen und servieren.