

## CALAMARES SENSATIE



Bereidingstijd: 25 minuten

### Ingrediënten (10 personen)

- 2.5 kg Aviko Oerfriet met of zonder schil
- 500 g tomaten
- 500 g (mini)komkommer
- 3 rode uien
- 3 takjes verse dille
- 1 kg calamares (diepvries)
- 400 g zwarte olijven
- 400 ml knoflooksaus
- Olie om te frituren

### Calamares Sensatie

Oerfriet Sensatie op z'n Grieks, met krokante inktvisringen, tomaat, komkommer, rode ui en olijven. De knoflooksaus zorgt voor extra pit.

### Bereiding

1. Verhit de frituurolie tot 170 oC. Snijd de tomaten en komkommer in plakjes. Snijd de uien in halve ringen. Hak de dille fijn.
2. Bak de calamares in de hete olie in 3-4 minuten goudbruin en gaar. Laat de inktvisringen goed uitlekken en houd warm.
3. Bak de Aviko Oerfriet in de hete olie in 3-3,5 minuut goudbruin en krokant. Laat de friet goed uitlekken en schud om met zout naar smaak.
4. Schep de friet op 10 borden. Verdeel de tomaat met de komkommer en de ui erover. Leg de calamarisringen erop en maak af met de olijven, de knoflooksaus en de dille.

### Tip

Vervang voor een gerecht zonder vlees of vis de inktvis door gefrituurde uienringen.



**Je kunt zoveel meer met Aviko**