

# Receptidee

## Siciliaanse gevulde inktvis met tomatensaus

Hoofdgerecht - 4 personen

Vorbereiding: 20 minuten | Bereiding: 30 minuten



### Ingrediënten

- 4 inktvistubes EPIC
- 300 gram broodkruim
- 4 eetlepels kappertjes
- Olijfolie
- Peper en zout
- 2 teentjes look
- Verse basilicum en platte peterselie
- 100 gram geraspte pecorino of parmezan
- 800 gram passata
- 1 ui, gesnipperd
- 1 chilipeper
- 60 ml witte wijn

### Bereiding

Maak eerst de saus. Stoof ui en look in wat olijfolie. Voeg de witte wijn toe. Voeg de chilipeper en tomatenpassata toe met wat basilicum. Kruid met peper en zout.

Vul de inktvistubes met een mengeling van gehakte kruiden, broodkruim, kaas en gehakte kappertjes.

Bak de inktvistubes in wat olijfolie en laat ze dan sudderen in de saus.

Serveer met rijst of brood.



### Inktvistubes Artikelcode =ILXT

Illex argentinus	U/5 st/eenheid	700 en 800g
	U/6 st/eenheid	800g
	U/10 st/eenheid	800g
Dosidicus gigas	U/5 st/eenheid	800g
Nototodarus sloanii	U/5 st/eenheid	800g

(12/karton)