

Πατατοσαλάτα με χταπόδι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτογραφία: Παναγιώτης Μπελτζινίτης, εκτέλεση συνταγής-food styling: Στέλιος Μαστοράκος.

Αν φτιάξετε από την προηγούμενη ημέρα τη σαλάτα, την επομένη θα είναι πιο νόστιμη, διότι τα αρώματα και τα υλικά θα έχουν δέσει καλύτερα μεταξύ τους

ΥΛΙΚΑ (για 2 άτομα)

4 πατάτες μετρίου μεγέθους, με τη φλούδα τους, καλά πλυμένες

2 κονσέρβες χταπόδι ξιδάτο σε ελαιόλαδο (320 γρ. η καθεμιά)

½ κ.γ. μουστάρδα της αρεσκείας σας

2 κ.σ. ξίδι

2 κ.σ. έ.π. ελαιόλαδο

8 κλωναράκια μαϊντανό, ψιλοκομμένο

½ ματσάκι μάραθο, ψιλοκομμένο

2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

200 γρ. καλαμπόκι κονσέρβα, στραγγισμένο

2 κ.γ. κάππαρη

5 αγγουράκια τουρσί

αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια κατσαρόλα με μπόλικο νερό που κοχλάζει, βράζουμε τις πατάτες, ώσπου να τρυπιούνται με το πιρούνι, αλλά να μη λιώσουν.

Εν τω μεταξύ, σουρώνουμε το χταπόδι από τα υγρά του, που όμως θα κρατήσουμε στην άκρη, και το κόβουμε σε κομμάτια. Αναμειγνύουμε σε ένα μπολ τα υγρά της κονσέρβας, τη μουστάρδα, το ξίδι και το ελαιόλαδο, προσθέτουμε το χταπόδι και ανακατεύουμε.

Αφήνουμε τις πατάτες να κρυώσουν ελαφρώς, τις ξεφλουδίζουμε και τις κόβουμε σε κυβάκια. Τις ρίχνουμε στο μπολ με το χταπόδι, προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε. Βάζουμε τη σαλάτα στο ψυγείο για περίπου 1 ώρα και σερβίρουμε.

*Δημοσιεύθηκε στο ΒΗΜΑ GOURMET

Στέλιος Μαστοράκος

Πηγή: tovima.gr