

Χταπόδι με μουστάρδα και κουρκουμά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 1 χταπόδι 600γρ.
- 8 κ.σ. λευκό ξίδι
- 1 φύλλο δάφνη
- φρέσκο θυμάρι
- 30 ml. ελαιόλαδο
- 3 κ.γ. μουστάρδα σκόνη
- 250 γρ. στραγγιστό γιαούρτι
- 3 κ.γ. κουρκουμά
- Αλάτι αν χρειαστεί
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση

- Χρόνος Προετοιμασίας
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το χταπόδι μαζί με το ξίδι, το φύλλο δάφνης και το θυμάρι και το αφήνουμε να βράσει για περίπου 30 λεπτά σε μέτρια φωτιά με σκεπασμένο το καπάκι.

Το αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε το χταπόδι να κρυώσει. Αφού είναι σε θερμοκρασία που μπορούμε να το πιάσουμε αφαιρούμε την πέτσα από τα πλοκάμια μαζί με τις βεντούζες ώστε να μείνει μόνο η λευκή σάρκα. Επίσης κόβουμε την κουκούλα και την κρατάμε στην άκρη μαζί με το δέρμα και τα πλοκάμια μιας και με αυτά μπορούμε να φτιάξουμε νόστιμους χταποδοκεφτέδες.

Στη συνέχεια κόβουμε τα πλοκάμια σε ροδέλες και σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο για να τα τσιγαρίσουμε μέχρι να ροδίσουν.

Προσθέτουμε τη σκόνη μουστάρδας και πιπέρι. Ανακατεύουμε και ρίχνουμε το γιαούρτι μέχρι να χυλώσει η σάλτσα μας. Στη συνέχεια προσθέτουμε τον κουρκουμά ανακατεύουμε καλά και το φαγητό μας είναι έτοιμο.

Πηγή: cookbox.com.cy