KIKKOMAN

Peka mit Oktopus

Gesamtzeit **55 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit **40-50 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Peka:

1 kg	Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten (ca. 2 x 2 cm)
500 g	Karotten, geschält und in Würfel geschnitten (ca. 2 x 2 cm)
300 g	weisse Zwiebeln, in Würfel geschnitten
30 g	Knoblauch, fein gehackt
1.5 kg	Mini-Oktopus
300 ml	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
500 ml	Wasser
150 g	Zitronensaft
150 g	Olivenöl
15 g	Rosmarin, frisch und gezupft

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch in eine grosse, ofenfeste Form (tiefes 1/1 GN-Blech) geben. Die Mini-Oktopusse auf dem Gemüse verteilen.

Schritt 2

Kikkoman Kimchi Chilisauce mit Wasser, Zitronensaft und Olivenöl vermischen und über das Gemüse giessen. Rosmarin darüber geben. Die Form mit Backpapier und Alufolie abgedichtet im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für 40 – 50 Minuten backen.

Schritt 3

Peka in tiefen Tellern servieren.