Peka med blæksprutte

Samlet tid **55 min.** **5 min.** Arbejdstid **40-50 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Peka:

1 kg	kartofler, skrællede og skåret i tern (ca. 2 x 2 cm)
500 g	gulerødder, skrællede og skåret i tern (ca. 2 x 2 cm)
300 g	salatløg, skåret i tern
30 g	finthakket hvidløg
1,5 kg	babyblæksprutter
300 ml	Kikkoman krydret chilisauce til kimchi
500 ml	vand
150 g	citronsaft
150 g	olivenolie
15 g	friskplukket rosmarin

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Hæld kartofler, gulerødder, løg og hvidløg i et stort ovnfast fad (dyb 1/1 gastrobakke). Læg babyblæksprutterne ovenpå grøntsagerne.

Step 2

Bland Kikkoman kimchi chilisauce med vand, citronsaft og olivenolie og hæld det over grøntsagerne og blæksprutterne. Drys med rosmarin. Dæk fadet til med bagepapir og alufolie og bag retten i en forvarmet ovn ved 180 °C i 40-50 minutter.

Step 3

Server den færdige peka i dybe tallerkener.