

Χταπόδι με χούμους και σάλτσα βαλσάμικο

Υλικά

- 1 χταπόδι σε μερίδες
- 300g ρεβίθια μουλιασμένα
- **100g Σάλτσα Forest (Κωδ. 55743)**
- **100g Σάλτσα Balsamico (Κωδ. 55053)**
- **10g Ζωμός Λαχανικών Premium (Κωδ. 43952)**
- **10g Καρύκευμα Rub Sweet n Smokey (Κωδ. 51009)**
- **Αλάτι-πιπέρι**
- 1g κύμινο
- 3-4 καρότα
- 2 κ .σ. ταχίνι
- Λίγο κρίταμο πίκλα

Εκτέλεση

1. Βράζουμε το χταπόδι με χυμό πορτοκάλι και τη Σάλτσα Forest για περίπου 50 λεπτά με σκεπασμένη κατσαρόλα μέχρι να μαλακώσει. Αφήνουμε να κρυώσει.
2. Βράζουμε τα ρεβίθια σε Ζωμό Λαχανικών Premium. Σε δυνατό μίξερ ρίχνουμε τα ρεβίθια, το ταχίνι, το αλάτι, το πιπέρι και το κύμινο και χτυπάμε μέχρι να πετύχουμε λεία υφή.
3. Σε τηγάνι σε δυνατή φωτιά σοτάρουμε με ελαιόλαδο τα πλοκάμια, τα καραμελώνουμε με τη Σάλτσα Balsamico και σβήνουμε με λίγο από το ζωμό τους. Αφήνουμε να δέσει. Τέλος, κάνουμε λίγα ρεβίθια κονφί με ελαιόλαδο αρωματισμένο με δενδρολίβανο.
4. Σερβίρουμε μια κουταλιά ρεβίθια κονφί, χούμους, ένα πλοκάμι χταποδιού και περιχύνουμε τη σάλτσα. Γαρνίρουμε με κρίταμο φρέσκο ή τηγανητό.