Υλικά

1 μέτριο χταπόδι

1 κεφάλι σκόρδο ακαθάριστο

4 κουταλιές της σούπας μέλι

6 κουταλιές της σούπας μπαλσάμικο

4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

3 φύλλα δάφνης

Πιπέρι μαύρο σε κόκκους

Λαδόκολλα

Εκτέλεση

Καθαρίζετε και πλένετε το χταπόδι. Το βάζετε σε ένα αντικολλητικό σκεύος μαζί με ένα φύλλο δάφνης και λίγο πιπέρι. Σκεπάζετε και αφήνετε σε χαμηλή φωτιά να σιγοβράσει μέσα στα υγρά του.

Κόβετε τρία μεγάλα φύλλα λαδόκολλας και τα βάζετε το ένα πάνω στο άλλο ώστε να δημιουργηθεί ένα μεγάλο τριπλό φύλλο. Κόβετε το χταπόδι σε μικρότερα κομμάτια και το τοποθετείτε στο κέντρο της λαδόκολλας. Σκορπίζετε επίσης μερικές σκελίδες σκόρδου με τη φλούδα (θέλουμε μόνο το άρωμα), τους κόκκους πιπεριού, το μέλι, τα φύλλα δάφνης, το μπαλσάμικο, το ελαιόλαδο και λίγο από το ζουμάκι που θα χει μείνει στο σκεύος που βράσατε το χταπόδι. Αλατίζετε και κλείνετε το τριπλό φύλλο σχηματίζοντας ένα πουγκί, το οποίο κλείνετε καλά με σπάγκο κουζίνας.

Τοποθετείστε το πουγκί μέσα σε ένα ταψί και ψήστε στο φούρνο σε χαμηλή θερμοκρασία (150 βαθμούς) για περίπου 2 ώρες.

Από τη συντακτική ομάδα του dietup.gr