

Spis 'Lulas grelhadas' i Portugal - lille blæksprutte-specialitet

Portugals køkken er især spændende inden for fisk og skaldyrretter.

Én af de bedste peixe (fiske) retter i Portugal er 'lulas'. I september og generelt i efteråret er lulas specielt store og lækre. Lulas er cuttlefish, som på dansk kan oversættes til en tiarmet blæksprutte. [LÆS MERE HER](#)

Stegt blæksprutte er en klassisk portugisisk hverdagsret, der med lidt god vilje og uden at smagen overhovedet er i spil, kan sammenlignes med den fantastiske danske ret stegt flæsk, der er elsket af stort set alle danskere.

Lulas i mange afskygninger

Lulas serveres ofte grillede, gerne med smørsovs, laurbærblade, citron og kogte kartofler, andre gange batatas a murro, som på dansk betyder bagt kartoffel.

I Portugal har kokken blot givet den bagte kartoffel 'et par på hovedet'. Denne udgave kaldes lulas grelhadas på det portugisiske menukort.

Der findes også en delikat variant af lulas med 'stuffing', der er fyldt med bacon, småstykker af en pølse eller eventuelt rejer, hvor lula'en lukkes og samles med et spyd i toppen. Denne ret hedder lulas retheadas på portugisisk.

Bedst af alt: Retten er billig. Lulas koster sjældent mere end €10 på en god restaurant og mange steder kun €6-8. Dog er stuffed version ofte dyrere.

Lulas er en meget lækker spise, når de er veltilberedte - og de portugisiske kokke er rigtig dygtige til at kokkerere lulas.

Retten polvo a lagareiro er en sammenlignelig ret, der består af stegt blæksprutte - ikke lula, men blæksprutten med lange arme og sugekopper.

Man kan også få friturestegt blæksprutte, der forekommer i retten choco frito, der er en specialitet fra byen Seubal.

Hvis man ønsker at forsøge sig med portugisiske retter i trygge rammer i DK, kan man besøge den portugisiske restauranter Portugalo Restaurant i København.

Den smagfulde portugisiske mad og overådige vin, der serveres hos Portugalo Restaurant, giver en pragtfuld smagsprøve på det portugisiske køkken.

Bonusinfo om den tiarmede blæksprutte

Den tiarmede blæksprutte har otte korte arme og to lange arme. Fisken er i stand til at skifte farve efter omgivelser, nøjagtig som den ottearmede blæksprutte.

Farveskiftet sker, såfremt fisken føler sig truet og derfor skal se mere frygtindgydende og farlig ud.

En tiarmet blæksprutte lever i kystnære farvande, hvor den svømmer i stimer i dybder fra 20 til 250 meter. Den tiarmede blæksprutte er særlig udbredt i Nordafrika, Middelhavet og Norge.

I vinterperioden findes bestanden på dybt vand ved Portugal og svømmer derefter nordpå, hvor den om sommeren forekommer i store stimer i Nordsøen.

En tiarmede hunblæksprutte kan blive op mod 60 cm, hvorimod hannerne kun kan blive 35 cm. Den maksimale vægt ligger på 1,5 kg.