Risotto al nero di seppia

Dramatisch zwarte risotto met inktvis en inktvisinkt. Een authentieke Venetiaanse specialiteit die indruk maakt door zijn diepe zeesmaak en bijzondere kleur.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	**30'**	**4**	**Hoofdgerecht**

Ingrediënten

300 gr risottorijst (carnaroli)

400 gr schoongemaakte inktvis, in ringen

2 zakjes inktvisinkt (elk ca. 4 gr)

1 ui

2 teentjes knoflook

120 ml droge witte wijn

1 liter visbouillon, warm gehouden

3 eetlepels olijfolie

30 gr koude boter

een handvol platte peterselie, fijngehakt

peper en zout

Bereidingswijze

1. Breng de visbouillon in een aparte pot aan de kook en houd warm op een laag pitje.

2. Snippep de ui fijn. Pel en plet de knoflook.

3. Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een brede, zware pan. Stoof de ui glazig gedurende een 3-tal minuten. Voeg de knoflook toe en laat nog 1 minuut meestoven zonder te laten kleuren.

4. Voeg de inktvisringen toe en bak ze al roerend 2 tot 3 minuten aan tot ze net gaar zijn. Haal de inktvis met een schuimspaan uit de pan en zet apart.

5. Voeg de risottorijst toe aan de pan en roer op middelhoog vuur tot de korrels glanzen en licht doorzichtig worden, ongeveer 1 minuut.

6. Blus met de witte wijn en roer tot de wijn volledig is opgenomen.

7. Roer de inktvisinkt erdoor zodat de rijst diepzwart kleurt.

8. Voeg een pollepel warme visbouillon toe en roer tot de bouillon opgenomen is. Herhaal dit proces, pollepel per pollepel, gedurende 16 tot 18 minuten tot de rijst gaar maar nog licht stevig is (al dente).

9. Roer de gereserveerde inktvisringen terug door de risotto en laat 1 minuut meeverwarmen.

10. Haal de pan van het vuur. Voeg de koude boter in stukjes toe en roer krachtig tot de risotto romig en gebonden is (mantecare).

11. Breng op smaak met peper en zout. Bestrooi met de fijngehakte peterselie en dien onmiddellijk op.

Tip

Haal de inktvisringen halverwege de bereiding uit de pan om ze niet te lang te laten garen. Te lang gekookte inktvis wordt snel taai en rubberachtig. Door ze op het einde terug toe te voegen, blijven ze mals.

Lekker met

Geef er een snede geroosterd brood bij om de saus mee op te deppen.

Dranktip

Kies voor een droge, frisse Italiaanse witte wijn zoals een Soave of een Pinot Grigio uit Friuli. De mineralige frisheid snijdt mooi door de rijke zeesmaak.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**