



Arroz de Marisco

Smeuïge Portugese zeevruchtenrijst met garnalen, mosselen en tomaat. Een vochtige, aromatische rijstschotel vol zeesmaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	35'	4	Vis

Ingrediënten

300 g rijst (rondkorrel)
300 g mosselen
250 g grote garnalen (ongepeld)
200 g inktvisringen
1 ui
3 teentjes look
1 rode paprika
400 g tomatenblokjes (blik)
100 ml witte wijn

1 liter visbouillon
3 eetlepels olijfolie
1 theelepel piri-iri
Verse koriander
Zout
Peper

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de ui en de look, snijd de paprika in reepjes. Stoof ze glazig in de olijfolie in een ruime pot, ongeveer 6 minuten.
- 2.** Voeg de tomatenblokjes en de piri-iri toe en laat 5 minuten pruttelen.
- 3.** Giet de witte wijn erbij, laat de alcohol 2 minuten verdampen.
- 4.** Doe de rijst erbij en roer om zodat de korrels bedekt zijn.
- 5.** Voeg de warme visbouillon toe. Laat 12 minuten zachtjes koken, af en toe roeren.
- 6.** Voeg de inktvisringen toe en kook 5 minuten mee.
- 7.** Leg de mosselen en de garnalen bovenop, dek af en laat 6 tot 8 minuten koken tot de mosselen openen en de garnalen roze kleuren.
- 8.** Kruid met zout en peper. De schotel moet nog vochtig zijn. Werk af met gehakte verse koriander.

Ontdek meer recepten op kookpot.be