



## Arroz de Marisco

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>35'</b>	<b>4</b>	<b>Vis</b>

### 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-piri  
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-piri 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](https://www.kookpot.be)