



## Calamares a la romana

*Krokant gebakken inktvisringen met een luchtig beslag, geserveerd met citroen en aioli.  
Zomerse tapas bij uitstek.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE  |
|---------------|------------|----------|------------|
| <b>20'</b>    | <b>10'</b> | <b>4</b> | <b>Vis</b> |

### Ingrediënten

- 500 gr schoongemaakte inktvis
- 120 gr bloem
- 1 kl bakpoeder
- 200 ml bruisend water
- snuifje zout
- 1 citroen
- zonnebloemolie om te frituren
- aioli om bij te serveren

## Bereidingswijze

---

1. Snijd de inktvis in ringen van ongeveer 1 cm breed en dep ze grondig droog met keukenpapier.
2. Meng in een kom de bloem, het bakpoeder en een snuifje zout. Klop er het bruisende water door tot een glad en licht lopend beslag. Laat het beslag 10 minuten rusten.
3. Verhit ruim zonnebloemolie in een diepe pan of frituur tot 180°C.
4. Dompel de inktvisringen één voor één in het beslag en laat het overtollige beslag goed afdruipe.
5. Frituur de ringen in kleine porties gedurende 2 à 3 minuten tot ze goudgeel en krokant zijn. Frituur niet te veel tegelijk, anders daalt de olietemperatuur en worden de ringen vettig in plaats van krokant.
6. Schep de gebakken ringen uit de olie met een schuimspaan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestrooi meteen licht met zout.
7. Serveer onmiddellijk met partjes citroen en een kommetje aïoli.

### Tip

Gebruik bruisend water voor een extra luchtig en krokant beslag. Zorg er ook voor dat het beslag koud blijft: leg de kom eventueel in een schaal met ijswater. Koud beslag op hete olie geeft de mooiste korst.

### Lekker met

Serveer als tapas naast andere kleine hapjes zoals patatas bravas of gegrilde padron pepers.

### Dranktip

Een koude, droge Spaanse witte wijn zoals een Albariño past uitstekend bij de frisse smaak van de inktvis en de aïoli.