



Risotto ai frutti di mare

Romige zeevruchtenrisotto met mosselen, scampi en inktvisringen in een geurige visbouillon. Een feestelijk gerecht rechtstreeks van de Italiaanse kust.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 320 gr risottorijst (carnaroli)
- 300 gr mosselen
- 200 gr scampi (gepeld en darmkanaal verwijderd)
- 200 gr schoongemaakte inktvisringen
- 1 liter visbouillon
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 150 ml droge witte wijn
- 1 handvol verse peterselie

4 el olijfolie

zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de mosselen grondig af en verwijder eventuele baarden. Stoom ze in een afgedekte pan met een scheutje witte wijn op hoog vuur tot ze opengaan, ongeveer 3 tot 4 minuten. Gooi ongeopende mosselen weg. Haal het mosselvlees uit de meeste schelpen en bewaar een handvol in de schelp voor de presentatie. Zeef het kookvocht door een fijne zeef en voeg het bij de visbouillon.
- 2.** Houd de visbouillon zachtjes warm op een tweede pit.
- 3.** Snij de ui fijn en hak de knoflook fijn. Verhit de olijfolie in een ruime, dikwandige pan op middelhoog vuur. Fruit de ui en de helft van de knoflook glazig, ongeveer 3 minuten.
- 4.** Voeg de risottorijst toe en rooster hem al roerend 2 tot 3 minuten mee tot de korrels glazig zien.
- 5.** Blus met de resterende witte wijn en roer tot die volledig is opgenomen.
- 6.** Voeg telkens een pollepel warme visbouillon toe en roer regelmatig. Wacht telkens tot het vocht bijna volledig is opgenomen voor je de volgende pollepel toevoegt. Herhaal dit gedurende ongeveer 14 minuten.
- 7.** Verhit ondertussen een aparte pan op hoog vuur met een scheutje olijfolie. Bak de scampi en de inktvisringen samen met de rest van de knoflook kort aan, ongeveer 2 minuten, zodat ze net gaar en mals blijven. Zet opzij.
- 8.** Roer na in totaal ongeveer 16 minuten de scampi, de inktvisringen en het mosselvlees door de bijna gare risotto. Laat alles nog 2 minuten samen garen tot de rijst beetgaar is maar nog een lichte bite heeft.
- 9.** Breng op smaak met zout en peper. Roer de gehakte peterselie erdoor en serveer de risotto meteen. Traditioneel wordt er geen geraspte kaas bij zeevruchtenrisotto geserveerd.

Tip

Gebruik bij voorkeur verse visbouillon voor de meest volle smaak. Zorg er ook voor dat de bouillon de hele bereidingstijd door warm blijft, want koude bouillon laat de kooktijd van de rijst drastisch oplopen en geeft een ongelijkmatig resultaat.

Lekker met

Een knapperig stokbrood of ciabatta om de romige saus mee op te deppen.

Dranktip

Combineer dit gerecht met een droge Italiaanse witte wijn zoals een Vermentino di Sardegna of een Pinot Grigio.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)