



Arroz negro met inktvis

*Een diepzwarte Spaanse rijst gekleurd met inktvisinkt, vol rijke zeevruchtensmaak.
Klassiek geserveerd met een royale lepel zelfgemaakte aioli.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

300 gr paellarijst of andere rondekorrelige rijst
500 gr schoongemaakte inktvis, in ringen gesneden
8 gr inktvisinkt (2 zakjes van 4 gr)
1 liter visbouillon, warm gehouden
1 ui, fijngesneden
3 teentjes knoflook, fijngehakt
2 rijpe tomaten, geraspt
1 rode paprika, in fijne reepjes
5 el olijfolie

1 tl zoet paprikapoeder
zout naar smaak
1 citroen, in partjes

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie in een brede paellapan op middelhoog vuur. Stoof de ui samen met de rode paprika gedurende ongeveer 8 minuten zacht, tot ze glanzen en licht gekleurd zijn.
2. Voeg de knoflook toe en bak 1 minuut mee. Voeg daarna de inktvisringen toe en bak ze 3 tot 4 minuten mee tot ze licht kleuren.
3. Roer de geraspte tomaat en het paprikapoeder erdoor. Laat het geheel op matig vuur inkoken tot er nauwelijks nog vocht overblijft, ongeveer 5 minuten.
4. Los de inktvisinkt op in een scheplepel warme visbouillon en roer dit mengsel door de pan. Laat 1 minuut meekoken zodat de kleur gelijkmatig verdeeld raakt.
5. Voeg de rijst toe en roer alles goed door zodat elke korrel bedekt raakt met de zwarte inkt.
6. Schenk de resterende warme visbouillon erbij, breng op smaak met zout en verdeel de rijst gelijkmatig over de pan. Laat de rijst zonder te roeren op laag vuur garen gedurende 18 tot 20 minuten, tot de bouillon volledig opgenomen is en de rijst gaar is.
7. Haal de pan van het vuur, dek af met een schone theedoek en laat 5 minuten rusten. Serveer rechtstreeks uit de pan met partjes citroen en aioli.

Tip

Gebruik bij voorkeur verse inktvisinkt als u die bij de vishandel kunt verkrijgen. De smaak is voller dan die van zakjes. Zorg er ook voor dat de visbouillon steeds warm blijft: koude bouillon onderbreekt het gaarproces en maakt de rijst kleverig.

Lekker met

Zelfgemaakte aioli en knapperig stokbrood.

Dranktip

Een droge Spaanse witte wijn zoals een Albariño uit Galicië past uitstekend bij de zilte zeevruchtensmaak van dit gerecht.