



Calamares a la romana met aioli

Krokant gefrituurde inktvisringen in een luchtig beslag, een geliefde tapa aan de Spaanse kust. Lekker met verse aioli en citroen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

500 gr schoongemaakte inktvis, in ringen van ongeveer 1 cm breed
150 gr bloem
1 ei
150 ml bruisend water (koud)
1 kl bakpoeder
Zout
1 liter zonnebloemolie om te frituren
1 citroen, in partjes

Voor de aioli:

2 teentjes look

1 eidooier

150 ml milde olijfolie

1 kl citroensap

Zout

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de aioli. Pel de look en stamp of hak hem heel fijn. Doe de eidooier in een kom met de fijngehakte look en een snuifje zout. Voeg de olijfolie toe in een heel dun straaltje terwijl je voortdurend met een garde of staafmixer klopt, tot een dikke, gladde saus ontstaat. Breng op smaak met citroensap en zout. Zet koel weg.
- 2.** Meng de bloem met het bakpoeder en een snuifje zout in een ruime kom.
- 3.** Klop het ei los met het koude bruisende water. Roer dit mengsel door de bloem tot een glad, luchtig beslag. Meng niet te lang, een paar klontjes zijn geen probleem.
- 4.** Dep de inktvisringen grondig droog met keukenpapier. Dit is belangrijk voor een krokant resultaat.
- 5.** Verhit de zonnebloemolie in een diepe pan of frituur tot 180 graden. Gebruik een kookthermometer om de temperatuur te controleren.
- 6.** Haal de inktvisringen door het beslag en laat het overvloedige beslag even afdruppen. Bak ze in kleine porties goudbruin en krokant in ongeveer 2 minuten. Bak nooit te veel tegelijk, anders daalt de olietemperatuur en worden de ringen vettig.
- 7.** Schep de gebakken ringen uit de olie met een schuimspaan en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi direct met een snuifje zout.
- 8.** Serveer meteen met de aioli en de partjes citroen.

Tip

Gebruik het beslag zo koud mogelijk. Zet de kom eventueel in een schaal met ijsblokjes terwijl je de ringen frituurt. Een koud beslag zorgt voor een extra luchtige en krokante korst.

Lekker met

Serveer als tapa naast andere Spaanse hapjes zoals patatas bravas of gamba's met look.

Dranktip

Combineer met een goed gekoeld glas Spaanse cava of een lichte Albariño.

Ontdek meer recepten op kookpot.be