



Risotto al nero di seppia

Dramatisch zwarte risotto met inktvis en zeepiktinkt. Een Venetiaanse specialiteit vol zeesmaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 300 gr risottorijst (carnaroli)
- 400 gr schoongemaakte inktvis, in ringen
- 2 zakjes inktvisinkt
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 12 cl witte wijn
- 1 liter visbouillon
- 3 eetlepel olijfolie
- 30 gr boter

wat gehakte peterselie

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de ui fijn en stoof glazig in de olijfolie met de geperste look.
- 2.** Voeg de inktvisringen toe en bak ze kort aan.
- 3.** Voeg de rijst toe en roer tot de korrels glanzen.
- 4.** Blus met de witte wijn en laat inkoken.
- 5.** Roer de inktvisinkt erdoor zodat alles zwart kleurt.
- 6.** Voeg telkens een pollepel warme visbouillon toe terwijl je blijft roeren, een 18-tal minuten.
- 7.** Haal van het vuur en roer de boter erdoor voor een romige textuur.
- 8.** Breng op smaak met peper en zout en werk af met peterselie.

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