



## Arroz de Marisco

*Smeuïge Portugese zeevruchtenrijst met garnalen, mosselen en tomaat. Een vochtige, aromatische rijstschotel vol zeesmaak.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>35'</b>	<b>4</b>	<b>Vis</b>

### Ingrediënten

300 g rijst (rondkorrel)  
300 g mosselen  
250 g grote garnalen (ongepeld)  
200 g inktvisringen  
1 ui  
3 teentjes look  
1 rode paprika  
400 g tomatenblokjes (blik)  
100 ml witte wijn

1 liter visbouillon  
3 eetlepels olijfolie  
1 theelepel piri-piri  
Verse koriander  
Zout  
Peper

## Bereidingswijze

---

1. Snipper de ui en de look, snijd de paprika in reepjes. Stoof ze glazig in de olijfolie in een ruime pot, ongeveer 6 minuten.
2. Voeg de tomatenblokjes en de piri-piri toe en laat 5 minuten pruttelen.
3. Giet de witte wijn erbij, laat de alcohol 2 minuten verdampen.
4. Doe de rijst erbij en roer om zodat de korrels bedekt zijn.
5. Voeg de warme visbouillon toe. Laat 12 minuten zachtjes koken, af en toe roeren.
6. Voeg de inktvisringen toe en kook 5 minuten mee.
7. Leg de mosselen en de garnalen bovenop, dek af en laat 6 tot 8 minuten koken tot de mosselen openen en de garnalen roze kleuren.
8. Kruid met zout en peper. De schotel moet nog vochtig zijn. Werk af met gehakte verse koriander.

---

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