



Calamares a la romana

*Krokant gebakken inktvisringen met een luchtig beslag, geserveerd met citroen en aioli.
Zomerse tapas bij uitstek.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	4	Vis

Ingrediënten

- 500 gr schoongemaakte inktvis
- 120 gr bloem
- 1 kl bakpoeder
- 2 dl bruisend water
- snuifje zout
- 1 citroen
- zonnebloemolie om te frituren
- aioli om bij te serveren

Bereidingswijze

1. Snijd de inktvis in ringen van ongeveer 1 cm en dep ze goed droog met keukenpapier.
2. Meng in een kom de bloem, het bakpoeder en een snuifje zout. Klop er het bruisend water door tot een glad, lopend beslag.
3. Verhit de zonnebloemolie tot 180°C.
4. Haal de inktvisringen door het beslag en laat het overtollige beslag afdruipe n.
5. Frituur de ringen in kleine porties 2 à 3 minuten tot ze goudgeel en krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.
6. Bestrooi met wat zout en serveer meteen met partjes citroen en een kommetje aioli.

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