



## Risotto ai frutti di mare

*Romige zeevruchtenrisotto met mosselen, scampi en inktvis in een geurige visbouillon.  
Feestelijk gerecht van de Italiaanse kust.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Hoofdgerecht

### Ingrediënten

320 gr risottorijst (carnaroli)  
300 gr mosselen  
200 gr scampi (gepeld)  
200 gr schoongemaakte inktvisringen  
1 liter visbouillon  
1 ui  
2 teentjes look  
150 ml droge witte wijn  
1 handvol verse peterselie

4 el olijfolie

zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Stoom de gespoelde mosselen in een pan met een scheutje wijn tot ze opengaan, haal het meeste vlees uit de schelpen en zeef het vocht bij de visbouillon.
2. Houd de visbouillon zachtjes warm op een tweede pit.
3. Fruit de fijngesneden ui en de helft van de look glazig in de olijfolie in een ruime pan.
4. Voeg de rijst toe en rooster hem enkele minuten mee tot de korrels glazig zien.
5. Blus met de resterende witte wijn en roer tot die is opgenomen.
6. Voeg telkens een pollepel warme visbouillon toe en roer regelmatig tot het vocht bijna is opgenomen voor je de volgende schept.
7. Bak ondertussen de scampi en de inktvisringen kort aan in een aparte pan met de rest van de look, zodat ze net gaar en mals blijven.
8. Roer na ongeveer 16 minuten de zeevruchten en de mosselen door de bijna gare risotto en laat alles nog enkele minuten samen garen.
9. Breng op smaak met zout en peper, roer de gehakte peterselie erdoor en serveer meteen zonder kaas, zoals de traditie wil.

---

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