



Arroz negro met inktvis

Een dieppaarse Spaanse rijst gekleurd met inktvisinkt, vol zeevruchtensmaak. Klassiek geserveerd met een lepel aioli.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 300 gr paella-rijst of rondekorrelrijst
- 500 gr schoongemaakte inktvis in ringen
- 8 gr inktvisinkt (2 zakjes)
- 1 liter visbouillon
- 1 ui, fijngesneden
- 3 teentjes look, fijngehakt
- 2 rijpe tomaten, geraspt
- 1 rode paprika, in reepjes
- 5 eetlepel olijfolie

1 theelepel zoet paprikapoeder

1 snuifje zout

1 citroen, in partjes

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een brede paella-pan en stoof de ui met de paprika zacht in ongeveer 8 minuten.
- 2.** Voeg de look en de inktvisringen toe en bak ze enkele minuten mee tot ze wat kleur krijgen.
- 3.** Roer de geraspte tomaat en het paprikapoeder erdoor en laat het geheel indikken.
- 4.** Los de inktvisinkt op in een beetje warme visbouillon en giet dit bij de pan.
- 5.** Voeg de rijst toe en roer alles goed door zodat de korrels gekleurd raken.
- 6.** Schenk de warme visbouillon erbij, breng op smaak met zout en laat zonder roeren zo'n 18 minuten zachtjes koken tot de rijst gaar is.
- 7.** Laat de rijst enkele minuten rusten onder een doek en serveer met partjes citroen.

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