



## Calamares a la romana met aioli

*Krokant gefrituurde inktvisringen in een luchtig beslag, een geliefde tapa aan de Spaanse kust. Lekker met verse aioli en citroen.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerecht</b>

### Ingrediënten

- 500 gr schoongemaakte inktvis in ringen
- 150 gr bloem
- 1 ei
- 150 ml bruisend water
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 snuifje zout
- 1 liter zonnebloemolie om te frituren
- 1 citroen, in partjes
- 2 teentjes look

150 ml olijfolie

1 eidooier

## Bereidingswijze

---

- 1.** Maak eerst de aioli: pureer de look met de eidooier en een snuifje zout, en giet er al roerend de olijfolie in een dun straaltje bij tot een gladde saus ontstaat.
- 2.** Meng de bloem met het bakpoeder en het zout in een kom.
- 3.** Klop het ei los met het bruisend water en roer dit door de bloem tot een glad beslag.
- 4.** Dep de inktvisringen goed droog en haal ze door het beslag.
- 5.** Verhit de frituurolie tot 180 graden en bak de ringen in porties goudbruin en krokant in ongeveer 2 minuten.
- 6.** Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.
- 7.** Serveer meteen met de aioli en partjes citroen.

---

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