



Crni rizot: Kroatische zwarte inktvisrisotto

Een diepzwarte Dalmatische risotto met inktvis en inktvisinkt, romig en vol zeesmaak. Een echte kustklassieker van de Kroatische Adriatische zee.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

500 gr schoongemaakte inktvis
300 gr risottorijst
1 ui
2 teentjes knoflook
8 gr inktvisinkt
15 cl witte wijn

1 liter visbouillon
4 eetlepel olijfolie
1 eetlepel gehakte peterselie
1 theelepel zout
peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de inktvis in ringen en stukjes.
- 2.** Verhit de olijfolie in een pan en fruit de gesnipperde ui en knoflook glazig.
- 3.** Voeg de inktvis toe en bak enkele minuten mee.
- 4.** Roer de rijst erdoor en laat kort glazig worden.
- 5.** Blus met de witte wijn en laat inkoken.
- 6.** Roer de inktvisinkt door de warme visbouillon.
- 7.** Voeg de bouillon telkens met een pollepel toe en blijf roeren tot de rijst het vocht opneemt.
- 8.** Ga zo ongeveer 18 minuten door tot de rijst romig en beetbaar is.
- 9.** Breng op smaak met zout en peper en werk af met peterselie.

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