



Crni rizot: Kroatische zwarte inktvisrisotto

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

500 gr schoongemaakte inktvis
300 gr risottorijst
1 ui
2 teentjes knoflook
8 gr inktvisinkt
150 ml droge witte wijn

1 liter visbouillon
4 eetlepels olijfolie
1 eetlepel gehakte platte peterselie
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Snijd de inktvis in ringen en kleine stukjes.
2. Verhit de olijfolie in een ruime, zware pan op middelhoog vuur. Stoof de fijngesnipperde ui en de gehakte knoflook glazig zonder te laten kleuren.
3. Voeg de inktvis toe en bak al roerend 3 tot 4 minuten mee tot hij net gaar is.
4. Roer de risottorijst door het mengsel en laat de korrels 1 tot 2 minuten glazig worden.
5. Blus met de witte wijn en roer tot het vocht volledig is opgenomen.
6. Los ondertussen de inktvisinkt op in de warme visbouillon en houd die zachtjes warm op een apart vuur.
7. Voeg de bouillon per pollepel toe en roer na elke toevoeging geduldig tot het vocht is opgenomen voor u de volgende pollepel toevoegt. Ga zo door gedurende ongeveer 18 minuten tot de rijst romig en beetgaar is.
8. Breng de risotto op smaak met zout en peper.
9. Schep op voorverwarmde borden en werk af met de gehakte peterselie.

Tip

Gebruik bij voorkeur verse inktvisinkt van uw visboer voor de meest intense smaak en kleur. Inktvisinkt in zakjes (te vinden in delicatessenzaken) volstaat echter ook prima.

Lekker met

Serveer met knapperig wit brood om de romige saus op te deppen.

Dranktip

Combineer met een droge Kroatische witte wijn zoals een Pošip of Grk van het eiland Korčula.