

Risotto Calamari (voor 2 personen)

Ingrediënten

125 gr Risotto
80 gr pancetta of spekreepjes
1 verse rode peper, fijngesneden en zonder zaadjes
1 prei, fijngesneden
750 ml tot 1 l kippenbouillon
flinke scheut witte wijn
1 citroen, schil geraspt en evt. sap
6 tot 8 pijlinktvissen (ontdood, uit de diepvries), schoongemaakt en in ringen
Sla & parmezaan om te serveren

Bereiding

Pak een brede ondiepe pan met een dikke bodem. Zet deze op het vuur en laat warm worden.

Bak de pancetta op hoog vuur zonder extra boter of olie uit. Er komt nu veel vet vrij, dat gebruik je om de risotto in te maken. Is er toch niet genoeg vet vrijgekomen? Voeg dan wat olijfolie toe.

Bak nu de rode peper en de prei mee totdat de prei zacht is geworden, nog steeds op hoog vuur.

Voeg nu de risotto toe en roer het een minuutje mee totdat de risotto glazig is.

Voeg een scheut wijn toe en vervolgens net genoeg bouillon totdat de risotto onder staat.

Breng aan de kook en draai het vuur iets lager. Roer af en toe, laat de risotto inkoken totdat het meeste vocht is opgenomen.

Voeg nu weer een beetje bouillon toe.

Dit herhaal je totdat de risotto lekker smeugig en gaar is. Dit duurt zo'n 20 tot 30 minuten.

Voeg de inktvis toe en roer door de risotto. Voeg ook de geraspte citroenschil toe.



Na twee minuten is de inktvis gaar.

Proef de risotto: de peper en citroen moeten in balans zijn. Voeg desnoods nog wat citroensap toe of wat extra chili-olie. Je bent op zoek naar de frisse smaak van de citroen die het pittige van de peper een beetje opheft. Breng op smaak met zeezout.

Serveer op een bedje van sla en strooi er wat Parmezaanse kaas over.

Geniet ervan!

ps: risotto maken is een kunst. Het koken van de risotto vergt wat TLC, je moet in de buurt blijven en regelmatig in de pan roeren om te kijken of de risotto wat extra vocht nodig heeft of juist een hoger vuur. Oefening baart kunst, de eerste keer zal het vast mislukken. Blijf proberen, het is het waard!