Mmmmh!

Risotto met inktvisinkt, peterseliecoulis en gegrilde inktvis

Ingrediënten

500 g carnarolirijst
4 inktvisarmen (+/- 200 gr)
2 sjalotten
16 g inktvisinkt
2 dl Sicilie Olijfolie
2 dl witte wijn
4 l vis- of zeevruchtenfumet
1 bussel peterselie
100 g geraspte Parmezaanse kaas
2 Bouillonblokjes

Mensen: 10

Kooktijd 20

Bereidingstijd 15

Instructions

Voor de peterseliecoulis:

Pluk de blaadjes van de peterselie was hem grondig en blancheer hem 2 minuten, verfris en wring hem uit.

Meng de peterselie met 2 bouillonblokjes, 10 cl kookwater, 10 cl olijfolie.

Voor de risotto:

Verhit de visfumet.

Snipper de sjalot fijn, fruit in een beetje olijfolie.

Voeg de rijst toe, meng goed en braad een beetje aan. Elke rijstkorrel met wat olijfolie opslorpen en lichtjes glazig worden.

Deglaceer met de witte wijn en voeg vervolgens telkens een pollepel bouillon toe.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

Voeg de inktvisinkt toe als de rijst halfgaar is (na ongeveer 9 minuten), en meng goed.

Gril ondertussen de inktvisarmen en snijd ze dan fijn. Houd ze warm.

Voeg olijfolie en geraspte parmezaan toe als de risotto gaar is.

Dresseer op het bord met reepjes inktvis en peterseliecoulis.