

Risotto met fijne groenten en gebakken inktvis



Ingredienten

- 400 g inktvis
- 300 g Arborio rijst
- 1 l kippenbouillon
- 250 g ganda ham
- 150 g wortel
- 100 g Groene selder
- 150 g venkel
- 100 g Parijse paddenstoelen
- 200 g ui
- 100 g kleine rode paprika
- 100 g paprika groene
- 30 g boter
- 50 g sla
- 1 st laurierblad
- 1 takje tijm
- peper en zout
- sepia

Bereiding

Versnijdt de groenten en stoof aan op een zacht vuurtje samen met de rijst, laurier en tijm. Laat uitzweten en voeg al roerend en met mondjesmaat de kippenbouillon toe zodat de rijst het vocht rustig kan opnemen. Doe dit tot de rijst beetgaar is. Laat het vocht niet volledig uitkoken.

Breng op smaak met peper en zout en roer er de sepia onder. Voeg net voor het opdienen de fijngesneden sla toe.

Wentel de stukjes inktvis in bloem en bak in boter.

Dresseer in een diep bord de rijst met de sla samen met de inktvis.

Werk af met nog wat slasnippers en Gandaham.

Bron: afleiding recept www.lekkervanbijons.be