

Risotto

van Restaurante Tumelin's Frutti di Mare

Benodigdheden:

- ❖ 400 gram carnaroli rijst
- ❖ 80 gram inktvis
- ❖ 80 gram vongole
- ❖ 80 gram mosselen
- ❖ 120 gram tomatensaus
- ❖ ½ liter groentebouillon
- ❖ ½ liter water
- ❖ 5 gram knoflook
- ❖ 10 gram peterselie
- ❖ 5 gram kerrie
- ❖ 25 gram boter
- ❖ 2 eetlepels extra vergine olijfolie



Bereidingswijze:

Neem een grote pan van 35 cm hoog en 12 cm breed, doe hier de olijfolie, knoflook en peterselie in en voeg de gewassen inktvis, schoongemaakt en in reepjes gesneden toe in de pan voor ongeveer 6 minuten, voeg een beetje water toe om het kookproces te helpen. Wanneer de inktvis wit is, voeg je de mosselen en vongole toe en bedek de pan met een deksel (ongeveer 7 minuten) zodat de mosselen zich openen. Wanneer de schelpen open zijn, voeg de rijst toe, bak 1 minuut op middelhoog vuur. Voeg dan de bouillon toe tot de risotto onder staat, voeg dan de kerrie, tomaat en aan de rijst toe, kook voor ongeveer 18 minuten op laag vuur, onder het toevoegen van een bouillon tot de risotto gaar is. Als de risotto gaar is, zet het vuur uit en voeg de boter toe, serveer met een lekkere droge witte wijn.

