



Crni rižot

Zwarte risotto

600 gr. pijlinktvis of sepia
2 uien
½ dl. olijfolie
2 tenen knoflook
1 dl. witte wijn
250 gr. rondgraanrijst
1 zakje (4 gr.) inktvisinkt
1 el. vegeta
zout en peper
1 el. boter
gehakte bladpeterselie

Maak de inktvissen schoon (als de visboer dat nog niet heeft gedaan) en snij ze in stukjes.

Snipper de uien en bak ze op een laag vuur in de olijfolie samen met de stukjes inktvis tot de uien glazig zijn. Hak de tenen knoflook fijn. Die gaan er nu bij. Schep het om en laat het twee minuten verder gaan. Giet er de wijn bij plus genoeg water om de inktvis net te bedekken. Kruid het met vegeta, zout en peper, breng het aan de kook en laat het dan zachtjes pruttelen tot de inktvis zacht wordt, zeker drie kwartier, misschien wat langer.

Zet een pannetje water op het vuur en breng het aan de kook. Doe de rijst en de inktvisinkt in de pan met de inktvis, breng het opnieuw aan de kook en kook de rijst op matig vuur gaar, waarbij je steeds een soeplepel van het hete water bij de rijst doet. Roer het regelmatig om en doe de volgende lepel er pas bij als vrijwel al het vocht door de rijst is opgenomen.

Als de rijst gaar is, vloeiend, maar met een bite van binnen, is het klaar. Dat duurt ongeveer 20 minuten. Zet het vuur uit, roer een flinke klont boter door de zwarte risotto, leg het deksel op de pan en laat de rijst zo nog 10 minuten staan.

Verdeel de zwarte risotto over voorverwarmde borden, bestrooi het met peterselie en zet het op tafel.