



# Montenegro

## **Crni rižoto od sipe**

*Zwarte risotto met sepia*

1 dl. olijfolie  
2 uien  
3 tenen knoflook  
500 gr. schoongemaakte sepia (zeekat) of pijlinktvis  
1 tl. vegeta  
1 laurierblad  
2 dl. witte wijn  
2 zakjes inktvisinkt  
2 el. gehakte peterselie  
250 gr. rijst  
boter

Snij de inktvis in stukjes. Snipper de uien en bak ze samen met de stukjes inktvis heel zachtjes in de olijfolie, in een hoge, niet te grote pan met een dikke bodem tot de uien glazig zijn, in ongeveer 10 - 15 minuten. Voeg de fijngehakte tenen knoflook toe en laat het nog eens twee minuten rustig verder gaan.

Overgiet het nu met de wijn en kruid het met vegeta en laurier. Breng het aan de kook, zet het vuur laag en laat het nog eens een half uur heel zachtjes verder pruttelen.

Ondertussen kook je de rijst half gaar in een apart pannetje, in gezouten water of visbouillon. Die rijst gaat bij de inktvis, samen met de peterselie en de inktvisinkt. Meng het goed en laat het rustig koken tot de rijst gaar is.

Schep de zwarte rijst op voorverwamde borden, bestrooi het met geraspte Parmezaanse kaas en zet het op tafel.