Risotto met inktvis, octopus en garnalen

Ingrediënten voor 4 personen:

- 200 g garnalen, in schaal
- 1 l water
- 1 laurierbaadje
- 1 plak citroen
- snufje zout
- 0,5 groentebouillonblokje
- 2 el olijfolie
- 4 el fijngehakte bleekselderij
- 4 el fijngehakte wortelen
- 6 el fijngehakte uien
- 400 g risottorijst
- 2 glazen witte wijn
- 2 mespunten witte peper
- 200 g octopus, in stukjes gesneden (als octopus niet te krijgen is, kan deze worden vervangen door een stevige vis zoals bijvoorbeeld zeeduivel)
- 200 g pijlinktvis, in dunne ringetjes gesneden
- olijfolie om te roosteren
- 2 el roomboter
- 2 el fijngehakte platte peterselie
- voor garneren: 4 plakken citroen

Bereiding:

Verwijder de darmkanalendoor middel van een lange snede achter de koppen. Spoel de garnalen schoon en kook ze in het water met het laurierblaadje, de citroenplak en het zout in ca. 3 minuten gaar. Laat ze in het vocht afkoelen. Pel de garnalen, maar bewaar er een aantal ongepeld voor garneren. Voeg vervolgens het halve bouillonblokje toe aan het kookvocht en zet dit opzij. Bak in de olijfolie de fijngehakte groenten, voeg hieraan de rijst toe en laat deze ca. 1 minuut meebakken. Voeg vervolgens de wijn toe en laat het geheel helemaal inkoken. Schep dan een eetlepel van het garnalenvocht erbij. Laat weer 2 à 3 minuten inkoken en herhaal dit nog twee keer. Voeg hierna de witte peper, de octopus stukjes en de inktvisringen er aan toe (maar bewaar er een paar voor garneren!). Laat dit weer ca. 8 minuten inkoken en voeg gedurende deze tijd steeds wat garnalenvocht toe. Doe vervolgens de gepelde garnalen erbij toe en laat het geheel nog ca. 2 minuten inkoken tot de rijst gaar is. Verhit in de tussentijd een grillplaat, vet hem in en rooster hierop kort de resterende ongepelde garnalen en inktvisringetjes voor garneren. Meng vóór het serveren de boter en de fijngehakte peterselie door de risotto en garneer met de gegrilde garnalen, de inktvisringetjes en een plakje citroen.

Tip: om de risotto nog decoratiever te maken kan ook de inkt van de inktvis worden meegekookt.

Wijnsuggestie:

Bij deze risotto past een droge witte wijn met een ronde smaak. De Etna Bianco van Tenuta delle Terre Nere. Een geraffineerde witte wijn met een volle smaak en een aromatische afdronk. Je kunt hem gebruiken voor in het gerecht en hij kan ook goed als aperitief ervóór.

Bronvermelding: Italiaans kookboek Vegetarisch en vis op z'n Italiaans