



Arroz Meloso con Calamar

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Spanje

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 60 minuten

Ingrediënten:

- **400 gram inktvis, schoongemaakt**
- **14-16 grote garnalen**
- **1 ui**
- **2 teentjes knoflook**
- **1 laurierblad**
- **2 el tomatenpuree**
- **5 rijpe tomaten**
- **100 ml droge witte wijn**
- **1 tl gerookt paprikapoeder**
- **350 gram bomba- of paellarijst**
- **1,5 liter kwalitatieve hete visbouillon**
- **enkele draadjes saffraan**
- **extra vierge olijfolie**
- **½ bosje platte peterselie**
- **rasp en sap van een halve citroen**

Bereiding:

- Pel de garnalen en bewaar zowel de koppen als de schalen. Dep de garnalen droog en zet ze afgedekt in de koelkast.
- Verhit een flinke scheut olijfolie in een ruime pan. Voeg de garnalenkoppen en -schalen toe en bak deze ongeveer 5 minuten op middelhoog vuur. Druk de koppen regelmatig stevig aan met een houten lepel zodat alle smaakvolle sappen vrijkomen en de olie zich vult met een rijke schaaldierensmaak.
- Zeef de olie boven een kom en druk de koppen en schalen goed uit. Giet de aromatische garnalenolie terug in de pan. Die gaan we zo gebruiken!
- Halveer de tomaten en rasp ze met de snijkant over een grove rasp. De schil blijft vanzelf achter.
- Pel en snipper de ui en knoflook fijn. Snijd de inktvis in ringen.
- Verhit de garnalenolie opnieuw en fruit de ui 4 à 5 minuten tot deze glazig en zacht is. Voeg vervolgens de knoflook, het laurierblad, de tomatenpuree, het gerookte paprikapoeder en de geraspte tomaten toe. Laat dit enkele minuten zachtjes inkoken.
- Schenk de witte wijn erbij en laat deze 2 tot 3 minuten zachtjes inkoken, zodat de alcohol verdampt en alleen de frisse, aromatische smaak achterblijft.
- Voeg de inktvisringen toe en bak deze 2 à 3 minuten mee.
- Schep de rijst door het tomatenmengsel en bak deze al roerend ongeveer 2 minuten mee, zodat iedere rijstkorrel wordt omhuld met de smaakvolle garnalenolie.
- Week ondertussen de saffraandraadjes in een eetlepel hete visbouillon en voeg dit samen met de rest van de hete bouillon toe aan de pan.
- Breng het geheel aan de kook, zet het vuur middelhoog en laat de rijst in ongeveer 15 tot 20 minuten garen. Roer regelmatig voorzichtig door. Hierdoor komt het zetmeel vrij en krijgt de rijst zijn kenmerkende romige, smeùige structuur.
- Leg de garnalen de laatste 2 à 3 minuten boven op de rijst en plaats de deksel op de pan. De stoom gaart de garnalen precies genoeg zodat ze heerlijk sappig blijven.
- Verwijder het laurierblad en serveer de Arroz Meloso con Calamari direct uit de pan. Werk af met fijngehakte platte peterselie, de fijn geraspte citroenrasp en een kneepje vers citroensap.

¡Buen provecho!