



Calamari Fritti

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Italië

Gang: Antipasto / Tapas

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 40 minuten (excl. schoonmaken inktvis)

Ingrediënten:

- **800 gram verse of ontdooide pijlinktvis (schoongemaakt)**
- **150 gram tipo 00-bloem of patentbloem**
- **50 gram fijne semolina (Semola Rimacinata) (optioneel, maar zorgt voor extra krokantheid)**
- **1 tl fijne zeezout**
- **versgemalen zwarte peper**
- **1 liter arachideolie of zonnebloemolie om te frituren**
- **2 biologische citroenen, in partjes**
- **fijngehakke platte peterselie**

Voor erbij:

- **citroenpartjes**
- **aioli of een lichte citroenmayonaise (als onderdeel voor tapas)**
- **een frisse groene salade**

Bereiding:

Stap 1 – Bereid de calamari

- Snijd de inktvislichamen in ringen van ongeveer 1 cm dik. Halveer grote tentakels indien nodig.
- Spoel de calamari kort af onder koud water en dep ze vervolgens zeer goed droog met keukenpapier. *Hoe droger de inktvis, hoe krokanter het resultaat.*

Stap 2 – Maak het bloemmengsel

- Meng de bloem met de semolina, het zeezout en een flinke draai zwarte peper.
- Haal de calamari vlak voor het frituren door het bloemmengsel en schud overtollige bloem goed af.

Stap 3 – Verhit de olie

- Verwarm de olie tot 175 °C.
- Gebruik bij voorkeur een frituurthermometer. Een constante temperatuur voorkomt dat de calamari vet worden.

Stap 4 – Frituren

- Frituur de calamari in kleine porties gedurende **2 tot 2½ minuut**.
- Ze moeten licht goudgeel kleuren. Langer frituren maakt inktvis juist taai.
- Laat uitlekken op keukenpapier.

Stap 5 – Serveren

- Bestrooi direct met een klein beetje zeezout en fijngehakte peterselie.
- Serveer onmiddellijk met partjes citroen om er vlak voor het eten royaal over uit te knippen.

Tip!:

- Gebruik bij voorkeur **verse pijlinktvis**. Die blijft malser dan diepvriesinktvis, al werkt een goed ontdooid exemplaar ook prima.
- Voeg geen ei of melk toe aan het beslag. De klassieke Italiaanse versie gebruikt uitsluitend bloem (eventueel aangevuld met semolina).
- Frituur in kleine porties, zodat de olietemperatuur niet te ver daalt.
- Serveer de calamari direct uit de frituur. Na enkele minuten verliezen ze hun krokante korst.

Buon appetito!