



Risotto van zwarte rijst, zalm, inktvisringen en garnalen

Beschrijving

In mijn voorraadkast stond al enige tijd een pak Gallo zwarte rijst, gekocht bij AH. Ik had geen zin om boodschappen te doen, dat heb ik wel vaker, omdat ik hiervoor toch een eindje weg moet. In de vriezer lagen nog 2 stukjes zalm, over van de [lasagne met zalm en spinazie](#) die we dit weekend voor 18 personen hadden gemaakt, een aantal inktvistubes en wat garnalen. Met de meeste ingrediënten maak ik regelmatig een risotto, en dat heb ik nu ook geprobeerd met de zwarte rijst te doen. Geprobeerd, want het worden geen grote zachte korrels als bij arboriorijst, maar het smaakte erg goed. De volgende keer kook ik de rijst volgens de verpakking (18 minuten) en bak ik de ui en knoflook met de vis mee. Wij hebben er [auberginesalade](#) en ijsbergsalade bij gegeten.

Aantal personen

4

Ingrediënten

-



300 gram Gallo zwarte rijst

- 2 groentenbouillonblokjes
- 1 rode ui
- 2 teentjes knoflook
- 4 eetlepels olijfolie
- 100 milliliter witte wijn
- 2 stukjes zalmfilet (diepvries wilde zalmfilet AH, zak 750 gram)
- 150 à 200 gram rauwe garnalen, gepeld (diepvries)
- 2 inktvistubes (diepvries)
- 1 liter kraanwater
- eventueel peterselie

Keukenmateriaal

- 1 steelpan met minimale inhoud 2 liter
- koksmes
- snijplank
- pan met brede bodem voor rijst
- koekenpan om de vis te bakken

Bereidingstijd

45 minuten

Bereiden

Pel de ui en snijd deze heel fijn. Pel de knoflook en hak deze fijn. Laat de diepvriesvis ontdooien, ik doe dit in heet water. Snijd de zalm in blokjes van 2 x 2 centimeter en de inktvis in ringen van ½ centimeter.

Maak bouillon van het water en de bouillonblokjes en houd deze op laag vuur warm.

Doe 3 eetlepels olijfolie in de pan met brede bodem en bak de ui ongeveer 2 minuten op middelhoog vuur. Voeg de knoflook toe en bak deze een minuut mee. Doe dan de rijst erbij, zorg dat de korrels goed met olie zijn bedekt, dit is moeilijk te zien omdat de rijst zwart is. Blus af met de witte wijn. Zodra de witte wijn is verdampt, voeg je een scheut bouillon toe. Roer regelmatig goed door, als het vocht weer is verdwenen, voeg je een nieuwe scheut bouillon toe. Het kan zijn dat je niet genoeg hebt aan 1 liter bouillon, maak dan nog wat water warm om toe te kunnen voegen.

Bak ondertussen in 1 eetlepel olie de vis snel gaar, per soort ongeveer 2 minuten. Schep uit de pan en doe op een bord. Zodra de rijst gaar is (proeven!), na ongeveer 30 minuten, roer je de vis erdoor. Eventueel serveren met fijngehakte peterselie.

Datum

17/02/2025