



B&B Cortijo Valavero

Paraje de la Altichuela ■ 18614 Lújar, Granada ■ Spain ■ 0034/627.924.683
www.cortijovalavero.com ■ cortijovalavero@gmail.com

RECEPT

“Arroz Negro” (Zwarte rijst)

Arroz Negro, afkomstig uit de streek van Valencia, is een variëteit op de traditionele paella. Misschien niet zo gekend maar heel erg lekker, gemakkelijk te maken en vooral typisch Spaans. Het is een rijstgerecht op basis van rijst (hoe kan het ook anders), calamaris en inkt van de calamar.

Het bereiden van dit gerecht is niet moeilijk. Het is vooral de kwaliteit van de ingrediënten en het gereedschap (in dit geval de pan) waarmee U werkt, die het verschil maken. Probeer bij Spaanse rijstgerechten altijd met een grote en ondiepe pan te werken, liefst een échte paella pan (indien U die heeft). De grote oppervlakte en de geringe hoogte van de pan zorgen voor een goede en evenredige verdamping van het water bij het garen van de rijst.

Tip: Maak de juiste keuze bij het kopen van rijst voor Spaanse rijstgerechten. Zoek paella rijst (Valencia) of risotto rijst (Arborio) gekend voor de brede ronde korrel. Gewone witte rijst, parboiled rijst of basmati rijst zijn niet geschikt voor Spaanse rijst recepten.

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 koffiekoppen ronde rijst (1 kop rijst per persoon is de algemene regel)
- witte wijn
- 1 ajuin
- ¼ rode paprika
- ¼ groene paprika (liefst de Italiaanse lange soort maar de gewone kan ook)
- jonge lookscheuten (niet noodzakelijk maar geeft wel veel smaak)
- 4 tenen look (geen angst, eenmaal gebakken ruikt look niet meer)
- 4 gepelde tomaten (vers of uit het blik)
- ongeveer ½ kg tot 750 gr rauwe calamaris (liefst vers maar diepgevroren kan natuurlijk ook)
- 1 liter visbouillon (getrokken of van bouillonblokjes opgelost in heet water)
- Inkt van calamaris (vers of diepgevroren) opgelost in een klein beetje water
- olijfolie
- zout en peper en paprikapoeder
- 2 laurierblaadjes
- saffraan (optioneel)

Bereiding:

1. Maak de calamaris schoon (indien dit al niet gebeurd is) en snijd in ringen. Het tentakelgedeelte snijdt U in 2 maar laat de tentakels heel.
Indien U vragen heeft omtrent het schoonmaken van calamaris stuur ons dan even kort een mailtje voor meer uitleg.
2. Pel de ajuin en de look en snijdt in kleine stukjes. In geval U lookscheuten gebruikt moeten die ook klein gesnipperd worden. Snijdt de tomaten en de paprikas fijn.
3. Verhit uw pan met een flinke scheut olijfolie. De bodem van de pan moet volledig bedekt zijn met olie.
4. Doe de look, de ajuin en eventueel de lookscheuten samen met de laurierblaadjes in de pan en stoof al roerend half gaar (niet bruin laten worden)
Halverwege voegt U ook de gesneden paprika en de tomatenstukjes toe.



B&B Cortijo Valavero

Paraje de la Altichuela ■ 18614 Lújar, Granada ■ Spain ■ 0034/627.924.683
www.cortijovalavero.com ■ cortijovalavero@gmail.com

5. Zodra de groenten bijna gaargestoofd zijn voegt U de calamaris ringen en tentakels toe. Bak deze al roerend verder tot ze een "vaste textuur" hebben.
Pas op voor opspattend vet wanneer U de calamaris toevoegd!
6. Voeg de rijst toe en eventueel een beetje olijfolie indien nodig (de pan mag nooit droog zijn)
7. Bak de rijst samen met de groenten en de calamaris al roerend een beetje aan (dit heet "remojar" in het Spaans). Dit aanbakken doet U slechts enkele minuten tot de rijst een beetje glazig wordt. De rijst mag in geen geval "droog" bakken of bruin worden.
8. Voeg bouillon toe en een scheut witte wijn totdat de rijst net niet onder komt te staan.
9. Laat het geheel op een middelmatig vuurtje zachtjes pruttelen. Voeg ondertussen de calamaris inkt toe, een snuifje paprikapoeder en enkele saffraandraatjes (optioneel).
10. Roer af en toe voorzichtig om. Wanneer het water grotendeels verdwenen is (let op: de rijst mag niet droog komen te staan) voegt U weer een beetje bouillon toe. Proef af en toe een beetje rijst en "saus" om te kijken of het geheel genoeg gezouten is. Indien er veel olie komt bovendien scheidt U het vet best met een lepel uit de pan.
11. Het proces van uitkoken en bouillon toevoegen herhaalt U tot de rijst zo goed als "al diente" is. Pas op dat U de rijst niet plat kookt door te veel bouillon tegelijkertijd toe te voegen!
12. En nu komt een belangrijke truuk! Zodra de rijst zo goed als al diente is zet U het vuur af en legt U een deksel op de pan. Laat de rijst zo 10 minuten "rusten".
13. Klaar om op te dienen! In Spanje worden dit soort rijstgerechten traditioneel direct uit de pan gegeten. Deze rijst wordt meestal vergezeld van alioli.

Variaties op dit gerecht kunnen alle kanten op!

In Andalusië voegt men aan paellas ook amandelen toe. Rooster de amandelen, stamp ze en voeg ze toe tijdens het stoven van de groenten.

Ook kan U enkele mosselen of andere schelpdieren toevoegen.